ISTRUZIONI
USO E MANUTENZIONE
MACCHINE PER GELATO

OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
ICE CREAM MACHINES

INSTRUCTIONS
EMPLOI ET ENTRETIEN
MACHINES À CRÈME GLACÈE

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG
SPEISEEISBEREITER

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
MÁQUINAS PARA HELADOS

8000107300

I	PREMESSA. Desideriamo innanzitutto ringraziarVi per la preferenza accordataci augurandoci che possiate utilizzare il nostro prodotto al massimo delle sue prestazioni. La nostra società ha realizzato il presente manuale di istruzioni con l'intento primario di fornire al cliente le norme per un corretto impiego della macchina. L' osservanza di tutte le indicazioni qui descritte è condizione necessaria per un buon funzionamento. In base al costante miglioramento, la macchina potrà mostrare variazioni che non sono contenute in questo manuale. Eventuali modifiche appariranno, secondo le necessità, nelle successive versioni. Si precisa che questi macchinari devono essere tassativamente installati da tecnici specializzati che abbiano letto e ben compreso tutte le indicazioni del manuale tecnico. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità in caso di modifica, manomissione o comunque operazioni compiute in disaccordo con quanto specificato, che possano causare danni alla sicurezza e alla salute di persone, animali o cose. Il costruttore si riserva il diritto di perseguire per vie legali tutti coloro che apporteranno modifiche, senza autorizzazione scritta, alle macchine di sua produzione. La riproduzione, anche parziale di questa documentazione tecnica è vietata, salvo espressa autorizzazione del costruttore. Il manuale di istruzioni costituisce parte integrante della macchina e deve seguirla in tutto il percorso di vendita fino all' utente finale. Il costruttore non risponde per danni derivanti dalla inosservanza delle note e avvertenze contenute nel presente manuale.
E	INTRODUCTION Thank you for purchasing our ice maker; we hope you will be able to make the most of its performance capabilities. The main purpose of this Instruction manual is to give you the information needed for a correct use of this machine. Smooth operation will depend on strict observation of all the instructions given in the manual. Due to further technical improvements, the machine may feature changes not mentioned in this manual; these will appear in subsequent versions if necessary. This machine must be installed only by skilled technicians who have read and understood the contents of the manual. The manufacturer declines all responsibility for injury to people or damage to property caused by alterations, tampering or any operations other than those described in the manual. The manufacturer reserves the right to take legal action against persons who modify the machine without the manufacturer's written authorization. Reproduction of the present manual, in part or in its entirety, is prohibited unless with the written authorization of the manufacturer. The manual is an integral part of the machine and must accompany it through all stages of distribution and sale to the end user. The manufacturer cannot accept any liability for damages resulting from failure to follow the instructions, advice and warnings given in this use and maintenance manual
F	AVANT-PROPOS. Nous souhaitons tout d'abord vous remercier de la préférence que vous avez bien voulu nous accorder et espérons que cette machine pourra vous satisfaire entièrement. Ce manuel a été réalisé pour fournir aux usagers toutes les informations nécessaires à une installation correcte, un usage approprié *et* une connaissance approfondie de la machine. L'observation de toutes les instructions de ce manuel est une condition nécessaire pour un bon fonctionnement. Compte tenu des améliorations constantes, la machine pourrait présenter des modifications non prévues dans ce manuel. Ces modifications éventuelles seront reprises, en fonction des nécessités, sur les versions suivantes de la brochure. Nous précisons, par ailleurs, que ces machines doivent être installées par des techniciens spécialisés qui ont lu et bien compris toutes les indications du manuel technique. Le Constructeur n'accepte aucune responsabilité en cas de modifications, interventions ou autres opérations en désaccord avec ce qui est spécifié et susceptible de nuire à la sécurité et à la santé des personnes, des animaux ou des choses. La société se réserve de poursuivre légalement tous ceux qui apporteront des modifications, sans autorisation écrite, aux machines de sa production. La reproduction même partielle de cette documentation technique est défendue, sauf autorisation expresse de constructeur. Le mode d'emploi fait partie intégrante de la machine et doit suivre tout le parcours de vente jusqu'à l'usager final. Le fabricant ne répond pas des dommages dérivant du non-respect des remarques et des avertissements contenus dans le présent livret d'instructions
D	AVANT-PROPOS. Nous souhaitons tout d'abord vous remercier de la préférence que vous avez bien voulu nous accorder et espérons que cette machine pourra vous satisfaire entièrement. Ce manuel a été réalisé pour fournir aux usagers toutes les informations nécessaires à une installation correcte, un usage approprié *et* une connaissance approfondie de la machine. L'observation de toutes les instructions de ce manuel est une condition nécessaire pour un bon fonctionnement. Compte tenu des améliorations constantes, la machine pourrait présenter des modifications non prévues dans ce manuel. Ces modifications éventuelles seront reprises, en fonction des nécessités, sur les versions suivantes de la brochure. Nous précisons, par ailleurs, que ces machines doivent être installées par des techniciens spécialisés qui ont lu et bien compris toutes les indications du manuel technique. Le Constructeur n'accepte aucune responsabilité en cas de modifications, interventions ou autres opérations en désaccord avec ce qui est spécifié et susceptible de nuire à la sécurité et à la santé des personnes, des animaux ou des choses. La société se réserve de poursuivre légalement tous ceux qui apporteront des modifications, sans autorisation écrite, aux machines de sa production. La reproduction même partielle de cette documentation technique est défendue, sauf autorisation expresse de constructeur. Le mode d'emploi fait partie intégrante de la machine et doit suivre tout le parcours de vente jusqu'à l'usager final. Le fabricant ne répond pas des dommages dérivant du non-respect des remarques et des avertissements contenus dans le présent livret d'instructions
S	INTRODUCCIÓN En primer lugar deseamos expresarle nuestro agradecimiento por elegir nuestra marca en el momento de decidir la compra de una máquina para producir hielo. Esperamos que pueda obtener de este aparato el máximo rendimiento. Nuestra empresa ha redactado este manual de instrucciones con el propósito de proporcionarle las normas para un correcto empleo de la máquina. Para que la misma funcione bien es necesario que se sigan todas las indicaciones de este manual. Debido a que continuamente aportamos mejoras a los diseños, la máquina que Ud. posee podría no ser idéntica a la que se describe en este manual. Estos cambios serán documentados en las versiones sucesivas del manual. Destacamos que estas máquinas deben ser instaladas únicamente por técnicos especializados que hayan leído el manual de instalación y lo hayan interpretarlo correctamente. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por modificaciones, alteraciones u operaciones no conformes con las instrucciones del manual que puedan perjudicar la seguridad o la salud de personas, animales o bienes y se reserva el derecho de entablar acciones legales contra quien introduzca en una máquina de su producción modificaciones no autorizadas por escrito por el fabricante. Queda prohibida la reproducción parcial o total de este manual de instrucciones sin la autorización del fabricante. El manual de instrucciones forma

	parte de la máquina y debe acompañarla a lo largo del proceso de venta hasta llegar en manos del usuario final. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por incumplimiento de las notas y advertencias contenidas en este manual de instrucciones

I	Questa macchina è stata progettata e costruita solo ed esclusivamente per la produzione di gelato di prodotti per pasticceria e ristorazione e per nessun altro scopo. Non sono consentiti usi diversi da quello destinato. Ogni altro uso è considerato improprio e quindi pericoloso
E	The machine is designed and constructed exclusively for the production of ice cream, pastries and other food products, and not for any other purpose. It is not intended for any other purpose. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
F	La machine a été prévue et construite uniquement et exclusivement pour la production de glace, de pâtisseries et d'autres aliments et pour aucune autre utilisation. Aucune utilisation autre que celle qui est prévue n'est admise. Tout autre usage est considéré comme impropre et donc dangereux.
D	Diese Maschine wurde ausschließlich für die Herstellung von Speiseeis, Gebäck und anderen Lebensmitteln - und für keinen anderen Zweck - geplant und hergestellt. Der Einsatz für andere Zwecke ist nicht zulässig. Jede andere Anwendung wird als unsachgemäß und gefährlich betrachtet.
S	Esta máquina ha sido proyectada y fabricada exclusivamente para la producción de helado, pasteles y otros productos alimenticios. Se excluye cualquier otra finalidad. No están permitidos usos distintos al prefijado. Cualquier otro uso se considera inadecuado y por lo tanto peligroso.

I	IN QUESTO MANUALE LA MACCHINA PER GELATO SARA' DEFINITA CON IL TERMINE "APPARECCHIO" OPPURE "MACCHINA"
E	IN THIS MANUAL THE ICE CREAM MACHINE WILL BE REFERRED TO AS "APPLIANCE" OR "MACHINE"
F	DANS CE MANUEL LA MACHINE À CRÈME GLACÈE SERA DÉFINIE PAR LE TERME « APPAREIL » OU « MACHINE »
D	IN DER VORLIEGENDEN BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG WIRD DER „SPEISEEISBEREITER" ALS GERÄT ODER „MASCHINE" BEZEICHNET
S	EN ESTE MANUAL LA MÁQUINA PARA HELADO SE DEFINIRÁ CON EL TÉRMINO "APARATO" O "MÁQUINA".

SICUREZZA E AVVERTENZE
SAFETY AND WARNINGS
SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE
HINWEISE ZUR SICHERHEIT
SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

I	Ogni apparecchio, prima di lasciare il nostro stabilimento, subisce tutta una serie di collaudi e controlli che garantiscono il corretto funzionamento e la assoluta affidabilità dei dispositivi di sicurezza. L'apparecchio è stato costruito conformemente a tutti i requisiti di sicurezza (ritenuti pertinenti) previsti dalle direttive in materia, pur tuttavia, la sicurezza massima dell' operatore, così come quella delle altre persone, dipende da una attenta lettura del manuale di istruzioni e da una manutenzione costante. Leggete attentamente le norme di sicurezza e attenetevi alle precauzioni consigliate al fine di evitare pericoli potenziali e salvaguardare la vostra salute e incolumità. Nel realizzare questo apparecchio, tutto è stato fatto per rendere più sicuro il suo utilizzo. La prudenza è comunque insostituibile e non c'è regola migliore per prevenire gli incidenti. Riepiloghiamo brevemente le prescrizioni di sicurezza in riferimento al modello in oggetto. Abbiamo qui voluto raggruppare tutte le indicazioni utili a un corretto e sicuro funzionamento della macchina sottolineando anche le indicazioni riferite principalmente all'utente finale. Sarà compito dell'installatore ricordare tali indicazioni al proprio cliente.
E	Before leaving the factory, every machine undergoes a full series of tests and inspections to ensure its correct functioning and total reliability of all its safety devices. The machine has been manufactured in compliance with all relevant safety regulations contained in current directives; nonetheless, to ensure maximum safety to the operator and other persons, the instruction manual must be read carefully and the appliance properly serviced. In order to avoid potential dangers and guarantee health and safety conditions, read the safety guidelines carefully and observe the recommended precautions. In the manufacture of this appliance everything has been made to render it as safe as possible when in use; nevertheless the most useful rule to prevent accidents is caution. The safety directions applicable to the model in question are given in brief below, where all directions for a correct and safe operation of the machine are listed, with particular emphasis on those concerning the user. Installation technicians will be responsible for drawing the user's attention to these directions.
F	Avant de quitter notre Etablissement chaque machine est soumise à une série de tests et de contrôles qui assurent un fonctionnement correct et une fiabilité absolue des dispositifs de sécurité. La machine a été fabriquée conformément à toutes les exigences de sécurité requises (retenues fondamentales) prévues par les directives dans ce domaine, même si la sécurité totale de l'opérateur et des autres dépend d'une lecture attentive du manuel d'instructions et d'une maintenance constante. Lisez attentivement les normes de sécurité et respectez les consignes données pour éviter tout danger potentiel et préservez votre sécurité et votre santé. Lors de la réalisation du produit, tout a été fait pour rendre son utilisation très fiable. La prudence est de toute façon irremplaçable et il n'existe aucune meilleure règle pour prévenir les incidents. Nous avons voulu

	récapituler brièvement les consignes de sécurité spécifiques de cette machine et regrouper ici toutes les indications utiles pour un fonctionnement correct et fiable de la machine, tout en soulignant les indications concernant surtout l'usager final. L'installateur aura le devoir de rappeler ces indications à son propre client.
D	Jedes Gerät wird, bevor es unser Werk verlässt, einer Reihe von Tests und Kontrollen unterzogen, die den einwandfreien Betrieb und die absolute Zuverlässigkeit der Sicherheitsvorrichtungen gewährleisten. Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit allen von den einschlägigen Bestimmungen und Richtlinien verlangten Sicherheitsanforderungen konstruiert. Dennoch hängt die absolute Sicherheit des Maschinenbedieners und anderer Personen von der genauen Kenntnis und Beachtung der Bedienungsanleitung, sowie von einer regelmäßigen Wartung ab. Lesen Sie die Sicherheitsnormen aufmerksam durch, und halten Sie sich an die empfohlenen Vorsichtsmaßnahmen, um Gefahren zu vermeiden und Ihre Gesundheit zu schützen. Dieses Gerät bietet höchste Betriebssicherheit, dennoch ist ein vorsichtiges und überlegtes Verhalten stets das beste Mittel zur Unfallverhütung. Wir möchten die Sicherheitsvorschriften für dieses Modell hier nochmals kurz zusammenfassen, alle notwendigen Angaben für einen einwandfreien und sicheren Betrieb der Maschine liefern und insbesondere auf jene Anleitungen hinweisen, die vorwiegend den Endverbraucher betreffen. Es ist Aufgabe des Installateurs, seine Kunden auf diese Anleitungen aufmerksam zu machen
S	Antes de dejar nuestra fábrica, cada máquina pasa por una serie de pruebas y controles para garantizar el funcionamiento y la fiabilidad de los dispositivos de seguridad. Aunque por su diseño la máquina cumple todos los requisitos de seguridad de las directivas europeas, la máxima seguridad de quien la maneja, así como la de otras personas, depende de una lectura cuidadosa del manual de instrucciones y de un constante mantenimiento. Lea con atención las normas de seguridad y adopte las precauciones que le aconsejamos si desea evitar peligros potenciales y salvaguardar su salud e integridad física. Al realizar este producto todo ha sido calculado para hacer más segura su utilización. En todo caso no hay regla mejor que la prudencia para prevenir los accidentes. A continuación resumimos las normas de seguridad en relación con el modelo al que se refiere este manual y todas las indicaciones para su correcto funcionamiento, subrayando aquellos aspectos que merecen especial atención. Será papel del instalador comunicar estas indicaciones al cliente.

I	La macchina è stata progettata e costruita per lavorare tra +5 ºC e + 35 ºC ad una altitudine compresa fra 0 e 1000 metri..
E	The machine has been designed and built to operate at temperatures between +5 ºC and + 35 ºC, and at an altitude between 0 and 1000 metres.
F	La machine a été conçue et fabriquée pour fonctionner à une température comprise entre +5º C et +35º C et à une altitude comprise entre 0 et 1000 mètres.
D	Die Maschine ist für einen Betrieb bei Temperaturen zwischen +5°C und +35°C in einer Höhe zwischen 0 und 1000 m ü. d. M. ausgelegt.
S	La máquina ha sido proyectada y construida para trabajar a una temperatura ambiente de +5ºC a +35ºC, y a una altitud comprendida entre 0 y 1000 metros de altitud.

I	L'utilizzatore della macchina deve essere informato e istruito sul funzionamento della macchina prima di poter operare autonomamente.
E	The purchaser must be informed and instructed in all aspects of operating the machine before using it without supervision.
F	L'opérateur de la machine doit être informé et instruit sur le fonctionnement de la machine avant de travailler seul.
D	Der Maschinenbediener muss über den Betrieb der Maschine informiert sein und eingewiesen werden, bevor er selbständig mit ihr arbeitet.
S	Quien maneja la máquina debe recibir informaciones e instrucciones acerca del funcionamiento de la misma antes de comenzar a utilizarla sin supervisión.

I	Non bagnare l'apparecchio con getti d'acqua o altri liquidi: si rischia di danneggiare l'impianto elettrico.
E	To prevent damage to the electrical system, never direct jets of water or other liquids towards the machine.
F	Ne pas mouiller l'appareil par des jets d'eau ou autres liquides : on risque d'endommager l'installation électrique.
D	Das Gerät darf nicht mit Wasserspritzern oder sonstigen Flüssigkeiten in Kontakt kommen: Die elektrische Ausrüstung könnte hierbei beschädigt werden.
S	No mojar la máquina con chorros de agua u otros líquidos: se corre el riesgo de dañar el equipamiento eléctrico.

I	L’apparecchio non può essere usato esposto alla pioggia.
E	Do not expose the machine to rain.
F	L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
D	Das Gerät darf nicht Regen ausgesetzt werden.
S	La máquina no puede ser expuesta a la lluvia.

I	L’apparecchio non è idoneo per installazione in ambienti con pericolo d’incendio, di esplosione o sottoposti a radiazioni.
E	The machine is should not be installed in places at risk of fire, explosions, or exposure to radiations.
F	L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans un milieu avec danger d'incendie ou d'explosion, ou exposé à des radiations.
D	Das Gerät ist nicht für die Installation in Räumen mit Brand-, Explosions- oder Strahlungsgefahr geeignet.
S	La máquina no es apta para ambientes expuestos a peligro de incendio, explosión o radiaciones.

I	Fare attenzione che i bambini non giochino con l’apparecchio.
E	Do not let children play with the machine.
F	S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
D	Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
S	Asegúrese de que los niños no jueguen con la máquina.

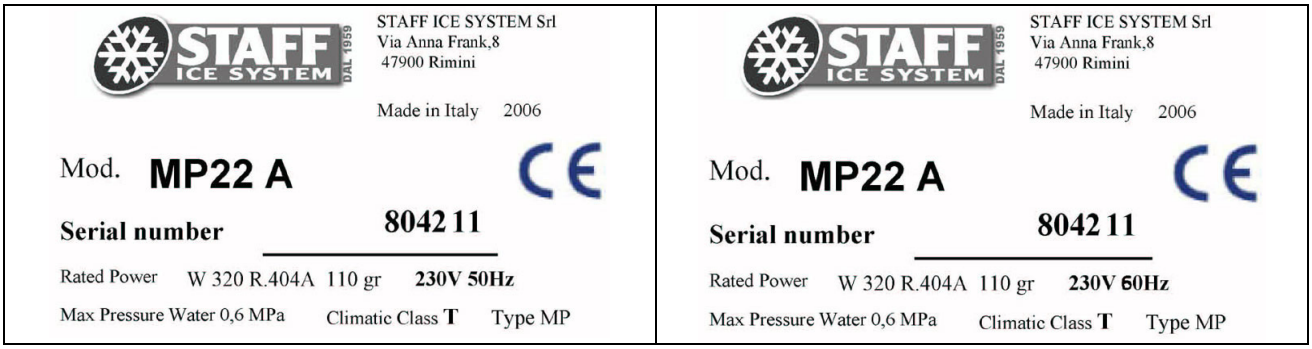
I	Non toccare l’apparecchio in funzione a piedi nudi o con le mani bagnate.
E	Never touch any part of the operating appliance with wet hands or when barefoot.
F	Ne touchez pas l'appareil nu-pieds ou les mains mouillées.
D	Das eingeschaltete Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß berühren.
S	No toque la máquina en funcionamiento si tiene los pies desnudos o las manos mojadas.

I	E' vietato utilizzare il contenitore della macchina per raffreddare o conservare cibi o bevande in quanto questi potrebbero causare l’ostruzione dello scarico determinando il riempimento del contenitore stesso con conseguente fuoriuscita di acqua.
E	The container must not be used to cool or store food or drinks since these could obstruct the drain outlet, causing the bin to fill with water and overflow.
F	Interdiction d'utiliser le dépôt de la machine pour refroidir ou conserver des aliments ou des boissons car ils pourraient causer l'obstruction de la vidange. Le dépôt pourrait se remplir et déborder.
D	Der Behälter darf nicht zum Kühlen oder Aufbewahren von Speisen oder Getränken verwendet werden, da der Abfluss verstopft werden, der Behälter sich mit Wasser füllen und Wasser schließlich auslaufen könnte.
S	Se prohibe utilizar el contenedor para enfriar o conservar bebidas o alimentos, ya que podrían obstruir el desagüe y hacer que el agua desborde.

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN
DATOS TÉCNICOS

I	IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA Questo manuale si riferisce a modelli diversi. Alcune informazioni o figure potrebbero mostrare dettagli e parti che possono differenziarsi leggermente da quelle della macchina di vostra proprietà, senza che le informazioni essenziali vengano modificate. Tutti i dati necessari per identificare in maniera chiara e univoca il tipo, modello, matricola e marcatura CE si possono rilevare dalla targhetta fissata sul basamento in prossimità della scatola elettrica. Tutti i modelli possono essere raffreddati ad aria (sigla A) o ad acqua (sigla W). Per qualsiasi comunicazione tecnica con il costruttore citare sempre il modello e il numero di matricola relativo che dovranno essere riportati anche sul certificato di garanzia.
E	MACHINE IDENTIFICATION This manual refers to various models; some information or illustrations may refer to details and parts that slightly differ from those of the machine in your possession, although the basic information remains the same. All identification data - type, model, serial number and CE mark - are featured on the data plate fixed to the frame near the electrical box. Models are either air-cooled (code A) or water-cooled (code W). When contacting the manufacturer for technical information, always quote model and serial number, which must also be indicated on the warranty certificate.
F	IDENTIFICATION DE LA MACHINE Ce manuel concerne différents modèles. Quelques informations ou schémas pourraient illustrer des

	détails ou des pièces légèrement différents de ceux installés sur la machine, mais les informations essentielles restent valables. Tous les éléments nécessaires pour identifier d'une façon claire et univoque la machine, le modèle, le numéro de série et le marquage CE se trouvent sur la plaque d'identification fixée sur le bâti, à proximité de l'armoire électrique. Tous les modèles peuvent être refroidis par air (sigle A) ou par eau (sigle W). Sur toute communication technique avec le Constructeur, citer toujours le modèle et le numéro de série de la machine, qui doivent être repris également sur le certificat de garantie.
D	IDENTIFIKATION DER MASCHINE: Die vorliegende Bedienungs- und Wartungsanleitung gilt für verschiedene Modelle. Einige Beschreibungen oder Abbildungen könnten leicht von denen der vorliegenden Maschine abweichen, ohne jedoch die wesentlichen Informationen zu verändern. Alle notwendigen Daten für eine unmissverständliche und eindeutige Identifikation von Typ, Modell, Kennnummer und CE-Zeichen sind dem Schild auf dem Untergestell in der Nähe des Schaltkastens zu entnehmen. Alle Modelle können entweder luftgekühlt (Kennzeichen A) oder wassergekühlt (Kennzeichen W) sein. Bei technischen Anfragen an den Hersteller stets Modell und Kennnummer (auch auf dem Garantieschein!) angeben.
S	IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA En este manual se hace referencia a varios modelos. Algunas explicaciones o figuras pueden mostrar o aludir a detalles o partes levemente diferentes de los de la máquina que Ud. posee, pero los criterios esenciales son igualmente válidos. Todos los datos necesarios para identificar el tipo, el modelo, la matrícula y la marca CE de manera clara e inconfundible se encuentran en la placa puesta en la base, cerca del cuadro eléctrico. Los modelos pueden enfriarse con aire (código A) o agua (código W). En toda comunicación técnica con el fabricante es necesario mencionar el modelo de la máquina y el número de matrícula, que aparecen también en el certificado de garantía.



I	Lo schema elettrico è applicato sul pannello anteriore o laterale, o all'interno della scatola elettrica dell'apparecchio.
E	The wiring diagram is affixed to the front or the side panel, or inside the electrical box of the appliance.
F	Le schéma électrique est appliqué sur le panneau AV. ou latéral. ou dans le boîtier électrique de l'appareil.
D	Der elektrische Schaltplan befindet sich auf dem vorderen bzw. seitlichen Abdeckpaneel der Maschine oder innerhalb des Schaltkastens.
S	El esquema eléctrico está reproducido en el panel anterior o lateral de la máquina.

I	Il livello di pressione acustica di questo apparecchio è inferiore a 70db (A) I rilevamenti sono stati eseguiti a 1 metro dalla superficie dell'apparecchio e a 1,5 metri d'altezza dal suolo, per un intero ciclo di produzione.
E	The sound pressure level of this appliance is lower than 70db (A). Measurements were taken at 1 metre from the surface of the appliance and at a height of 1.5 metres from the ground, throughout one complete production cycle.
F	Le niveau de pression sonore de cet appareil est inférieur à 70 db (A). Les relevés ont été effectués à 1 m de la surface de l'appareil et 1,5 m de hauteur par rapport au sol, pendant un cycle de production complet.
D	Der Schalldruckpegel dieses Geräts liegt unter 70 dB (A). Die Messungen wurden während eines kompletten Produktionszyklus in einem Abstand von 1 m von der Geräteoberfläche und in 1,5 m Bodenhöhe ausgeführt.
S	El nivel de presión acústica de este aparato es inferior a 70 db (A). Las mediciones se han efectuado a 1 metro de la superficie de la máquina y a 1,5 metros del suelo, a lo largo de un ciclo de producción completo.

INDICAZIONI PER IL TRASPORTO
TRANSPORT INDICATIONS
INDICATIONS POUR LE TRANSPORT
HINWEISE ZUM TRANSPORT
INDICACIONES PARA EL TRANSPORTE

I	Affinché l'olio contenuto nel compressore non possa defluire nell'impianto è indispensabile che la macchina sia sempre trasportata e immagazzinata in posizione verticale.
E	To prevent the compressor oil from leaking out, transport and store the machine upright only.
F	Afin que l'huile contenue dans le compresseur ne puisse s'écouler dans l'installation, il est indispensable que la machine soit toujours transportée et entreposée en position verticale.
D	Damit das im Verdichter enthaltene Öl nicht ausläuft, das Gerät grundsätzlich in vertikaler Stellung transportieren und lagern.
S	Transporte y almacene la máquina en posición vertical para que el aceite del compresor no se derrame.

I	Seguire sempre tutte le disposizioni di sicurezza sul lavoro previste dalle norme in materia (D.lgs 626/94 e D.P.R. 547/55). E' assolutamente vietato ogni sollevamento e spostamento manuale della macchina, da parte di una sola persona, dato il peso. E' assolutamente vietato utilizzare dei carrelli elevatori per spostare la macchina in caso non sian imballata correttamente.
E	Always follow all statutory regulations on safety in the workplace (In Italy, Dlgs 626/94 and DPR 547/55). Given the weught of the structure, manual lifting and handling of the machine by one single person is strictly forbidden. It is strictly forbidden to use a lift truck for handling and transport purposes unless the machine is correctly packed.
F	Respecter toujours les dispositions de sécurité sur le travail prévues par les normes en vigueur (Décret législatif 626/94 et D.P.R. 547/55). Compte tenu du poids il est absolument interdit qu'une seule personne effectue le levage et la manutention manuelle de la machine. Il est également absolument interdit d'utiliser des chariots élévateurs pour déplacer la machine si elle n'est pas emballée correctement.
D	Es müssen stets alle von den einschlägigen Normen (im italienischen Gesetzesdekret 626/94 und D.P.R. 547/55) vorgesehenen Unfallverhütungsvorschriften eingehalten werden. Jedes manuelle Anheben und Verschieben der Maschine durch eine einzige Person ist aufgrund des Maschinengewichts streng verboten. Es ist ebenfalls streng verboten, die nicht korrekt verpackte Maschine mit einem Gabelstapler zu transportieren.
S	Cumplir todas las disposiciones de seguridad en el trabajo previstas por las normas vigentes (D.L. 626/94 y D.P.R. 547/55). Dado el peso de la máquina, se prohibe absolutamente el desplazamiento o la elevación manual de la misma por parte de una sola persona. Se prohibe asimismo el uso de carretillas elevadoras para el desplazamiento de la máquina si ésta no está correctamente embalada.

TABELLA PESI LORDI
LIST OF GROSS WEIGHT
TABLEAU DES POIDS BRUTS
BRUTTOGEWICHTSTABELLE
LISTA DE PESOS BRUTOS

MOD.	Kg	MOD.	Kg
BTM5	50	BFX35	154
BTM10	55	BFX50	174
BFM10	79	RT5	65
GEL214	70	RTD5	85
BTX10	65	R5	81
BFX10	79	R15	144
BTXD10	85	R40	170
BFX20	139	P40	158

INSTALLAZIONE
INSTALLATION
INSTALLATION
INSTALLATION
INSTALACIÓN

I	LUOGO DI INSTALLAZIONE Con l'aiuto di un carrello di portata adeguata (vedi tabella pesi) posizionare la macchina in prossimità del luogo di installazione. Il luogo di installazione deve essere scelto con cura; in particolare: comodo per l' utilizzo, perfettamente in piano (FIG.5), lontano da fonti di calore, ben ventilato, con uno spazio sufficiente per l' aerazione (almeno 10 cm) (FIG.6), facilmente accessibile per la manutenzione. Tutti i modelli sono provvisti di piedi regolabili (FIG.7) per consentire il perfetto livellamento della macchina. Prima di svincolare la macchina dall' imballo è bene controllare che nel luogo di installazione previsto vi siano le predisposizioni necessarie, in particolare: allacciamento dell' acqua con pressione compresa fra 1 bar e 4.5 bar, scarico per l' acqua, fornitura elettrica adeguata alle caratteristiche tecniche della macchina (tensione, frequenza, fasi, protezione di terra, protezione magnetotermica e differenziale). Accertarsi della potabilità dell' acqua.(FIG.8)
E	INSTALLATION SITE With the help of a trolley (see technical data / weights for required capacity), position the machine near the installation site. Select the site carefully, checking that it is convenient for use, perfectly level (fig. 5), clear of heat sources, well-ventilated, with sufficient space (at least 10 cm) to allow free air circulation (fig. 6), and easily accessible for maintenance purposes. All models are provided with adjustable legs (fig. 7) for the levelling of the machine. Before removing the machine from its packing, check that the site of installation has all the necessary utilities, in particular: a water connection with pressure between 1 and 4.5 bar, a water drain, an electrical power supply matching the specifications of the machine (voltage, frequency, phases, earth protection, thermal-magnetic and RCD protection). Check that the water supplied to the machine is potable (fig. 8).
F	LIEU D'INSTALLATION En utilisant un chariot d'une portée adéquate (consulter les poids sur le tableau) placer la machine près de l'endroit où elle sera installée. Le lieu d'instaIlation doit être soigneusement choisi ; il doit être en particulier : pratique à utiliser, parfaitement plat (Fig. 5), éloigné des sources de chaleur, bien ventilé, avec un espace suffisant pour l'aération (10 cm au moins) (Fig. 6), facilement accessible pour l'entretien. Tous les modèles sont équipés de pieds réglables (Fig. 7) qui permettent une mise à niveau parfaite de la machine. Avant de déballer la machine, contrôlez que le lieu d'installation possède toutes les prédispositions nécessaires, à savoir : raccordement hydraulique à une pression comprise entre 1 bar et 4.5 bars, une évacuation pour l'eau, une alimentation électrique adaptée aux exigences techniques de la machine (tension, fréquence, phases, mise à la terre, protection magnétothermique et différentielle). Vérifier enfin la potabilité de l'eau (Fig. 8).
D	INSTALLATIONSORT: Unter Verwendung eines Wagens mit ensprechender Tragfähigkeit (siehe Gewichtstabelle) die Maschine in die Nähe des gewünschten Installationsorts positionieren. Dieser ist sorgfältig auszuwählen: Neben der Gewährleistung einer bequemen Bedienung muss er vollkommen eben (Abb. 5), fern von Wärmequellen, gut belüftet, mit genügend Raum für den Luftaustausch versehen (mindestens 10 cm) (Abb. 6) und für Wartungsarbeiten gut zugänglich sein. Alle Modelle verfügen über verstellbare Füße (Abb. 7) für ein perfektes Nivellieren der Maschine. Vor dem Auspacken der Maschine kontrollieren, ob alle für die Installation notwendigen Bedingungen erfüllt sind: Wasseranschluss mit Druck zwischen 1 und 4,5 bar, Wasserablauf, eine den technischen Eigenschaften der Maschine entsprechende elektrische Anlage (Spannung, Frequenz, Phasen, Erdung, LS-Schalter und Fehlerstrom-Schutzschalter). Es darf nur Trinkwasser verwendet werden (Abb. 8).
S	LUGAR DE INSTALACIÓN Con una carretilla de dimensiones adecuadas (ver características técnicas) ubicar la máquina junto al lugar de instalación, cuyas dimensiones deben permitir el manejo cómodo de la máquina. Además el lugar de instalación debe ser perfectamente llano (FIG.5), estar lejos de fuentes de calor y bien ventilado, disponer de espacio suficiente para la aireación (10 cm como mínimo) (FIG.6) y permitir un fácil acceso para el mantenimiento. Todos los modelos están dotados de pies regulables que facilitan la nivelación (FIG.7). Antes de sacar la máquina de su embalaje es conveniente controlar que en el lugar destinado a la instalación haya todo los requisitos necesarios, especialmente una conexión de agua con presión comprendida entre 1 y 4,5 bar, sumidero para el agua y una conexión eléctrica adecuada a las características de la máquina (tensión, frecuencia, fases, conexión a tierra, protección magnetotérmica y diferencial). Asegurarse de que el agua sea potable (FIG.8).

Fig.5

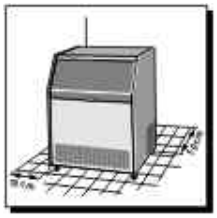


Fig.6

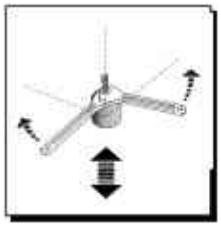


Fig.7

Fig.8

I	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE +-10%
E	SUPPLY VOLTAGE +-10%
F	TENSION D'ALIMENTATION +-10%
D	VERSORGUNGSSPANNUNG +/-10 %
S	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN ±10%

I	L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato, in possesso dei requisiti tecnici necessari stabiliti dal paese dove viene installata la macchina.
E	Installation must only be performed by qualified staff with the necessary technical requirements according to the country in which the machine is installed.
F	L'installation doit être effectuée uniquement par un personnel qualifié, présentant les connaissances techniques nécessaires requises dans le pays où l'appareil est installé
D	Die Installierung muss entsprechend den geltenden Bestimmungen von Fachleuten durchgeführt werden
S	La instalación debe ser realizada por personal cualificado, que posea los requisitos técnicos necesarios establecidos por el país donde se instala el aparato.

I	Controllare che la spina sia accessibile dopo l'installazione dell'apparecchio.
E	After you have installed the machine check the plug is accessible.
F	Après l'installation de l'appareil contrôler l'accessibilité de la prise.
D	Überprüfen Sie, dass die Steckdose nach der Installation der Maschine erreichbar ist.
S	Una vez instlada la máquina, controlar si la clavija es accesible.

I	Se il cavo di alimentazione é danneggiato esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da persona con qualifica tecnica similare, in modo da prevenire ogni rischio
E	If the cable is damaged, it has to be replaced by the manufacturer or by his technical assistance service or however by a technically skilled person, to prevent any risk.
F	Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique ou, de toute façon, par une personne avec une qualification technique similaire, de manière a prévenir tous les risques.
D	Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, dem technischen Hilfsdienst oder einem anderen kompetenten Fachmann ersetzt werden, um Risiken vorzubeugen.
S	Si el cable de alimentación es dañado debe ser substituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, entonces, por una persona que tiene una calificación técnica similar para prevenir todos los riesgos.

COLLEGAMENTO ELETTRICO
ELECTRIC CONNECTION
MONTAGE ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
CONEXIÓN ELÉCTRICA

I	Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale con curva di intervento tipo C (10-15 In) tra la linea di alimentazione e l'apparecchio ed accertarsi che la tensione di linea corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta (vedi etichetta applicata sulla macchina); tolleranza consentita ± 10% della tensione nominale. Per il dimensionamento del magnetotermico differenziale, si deve tenere conto degli assorbimenti indicati in targhetta. N.B.: l'interruttore magnetotermico deve essere posto nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in modo tale che esso possa essere ben visibile e raggiungibile dal tecnico in caso di manutenzione

E	Fit a differential thermomagnetic switch with a type-C intervention curve (10-15 In) between the power supply line and the appliance, making sure that the mains voltage corresponds to that on the rating plate (see the label on the machine). The maximum allowed tolerance is ± 10% of rated voltage. When sizing the differential thermomagnetic switch, always take into account the electrical input values stated on the label. PLEASE NOTE: the thermomagnetic switch must be placed next to the appliance so as to be easily seen and reached by a technical engineer in case of maintenance
F	Installer un interrupteur magnétothermique différentiel avec une courbe d'intervention type C (10□15 In) entre la ligne d'alimentation et le appareil et s'assurer que la tension de la ligne correspond à la tension indiquée sur la plaque (voir étiquette appliquée sur l'appareil); tolérance admise± 10% de la tension nominale. Pour le dimensionnement de l'interrupteur magnétothermique différentiel, il y aura lieu de contrôler les absorptions indiquées sur la plaque. N.B.: l'interrupteur magnétothermique doit être installé tout près du appareil de façon à ce qu'il soit bien visible et qu'en cas d'entretien le technicien puisse y accéder facilement
D	Einen thermomagnetischen Differenzialschalter mit einer Auslösekurve Typ C (10□15 In) zwischen Stromnetz und gerät installieren und sicherstellen, dass die Netzspannung mit der auf dem Schild angegebenen Spannung übereinstimmt (siehe Etikette auf dem Gerät); zulässige Toleranz ± 10% der Nennspannung. Für die Auslegung des Differenzialschalters muss die auf dem Schild angegebene Leistungsaufnahme berücksichtigt werden. ANM.: Der thermomagnetische Schalter muss direkt am gerät installiert werden, um bei Wartungsarbeiten für den Techniker gut sichtbar und erreichbar zu sein
S	Predisponer un interruptor magnetotérmico diferencial con curva di intervención tipo C (10□15 In) entre la línea de alimentación y el aparato y asegurarse de que la tensión de línea corresponda con la tensión indicada en la placa (ver placa colocada en el equipo); tolerancia consentida ± 10% de la tensión nominal. Para las dimensiones del magnetotérmico diferencial, hay que tener en cuenta los posibles absorbimientos indicados en la placa. Nota: El interruptor magnetotérmico debe permanecer en las proximidades del aparato de manera que este pueda ser bien visible para el técnico en caso de mantenimiento

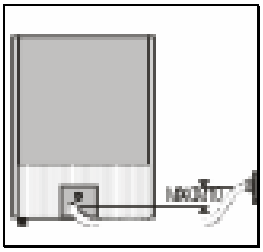
I	E' obbligatorio, a termine di legge, collegare la macchina ad un efficiente impianto di messa a terra. Si declina ogni responsabilità dall'inosservanza di tale disposizione e qualora l'impianto elettrico a cui ci si allaccia, non sia realizzato secondo le norme vigenti.
E	The law requires that the unit be earthed; therefore, it is necessary to connect it to an efficient earthing system. No liability whatsoever can be accepted in the event of failure to comply with this requirement or if the electrical system to which the machine is connected does not comply with the regulations in force
F	Il est obligatoire, conformément à la loi, de connecter l'appareil à une installation de mise à la terre efficace. La Firme décline toute responsabilité dérivant du non-respect de cette disposition ; la Firme décline toute responsabilité au cas où l'installation électrique de raccordement ne serait pas réalisée conformément aux lois en vigueur
D	Es ist gesetzlich vorgeschrieben, dass das Gerät an eine effiziente Erdung angeschlossen wird. Der Hersteller enthebt sich jeglicher Verantwortung bei Nichtbeachtung dieser Vorgabe. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn die elektrische Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, nicht den geltenden Richtlinien entspricht
S	Es obligatorio, según la ley, conectar el equipo a un eficaz sistema de toma a tierra. Se declina toda responsabilidad por el incumplimiento de esta disposición; se declina toda responsabilidad en el caso en que la instalación eléctrica a la que se conecta, no se haya realizado según las normas vigentes

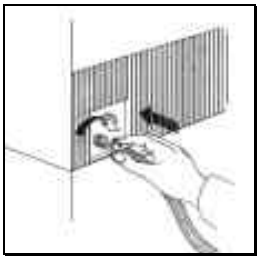
COLLEGAMENTO IDRICO
WATER CONNECTION
BRANCHEMENT HYDRIQUE
WASSERANSCHLUSS
CONEXIÓN DEL AGUA

I	1. La linea di alimentazione dell' acqua non deve essere eccessivamente lunga e deve essere dotata di un rubinetto di intercettazione con attacco da 3/4" adatto al tubo in gomma telata in dotazione . 2. La pressione dell' acqua della rete idrica deve essere compresa fra 1 e 4 bar. Nel caso di pressione superiore è necessario installare un riduttore di pressione tarato a 2 bar. Viceversa se è inferiore è necessario installare un serbatoio autoclave per portare la pressione a 2 bar. 3. Collegare il tubo in gomma telata al rubinetto e far scorrere acqua per accertarsi che non ci siano corpi estranei o impurità nei tubi. Collegarlo poi al raccordo ingresso acqua della macchina interponendo la relativa guarnizione
E	1. The feeding water supply doesn't have to be too long and has to be equipped with an interception 3/4" tap suitable to the included rubber pipe. 2. The water net pressure must be included between 1 and 4 bar. In case the pressure is higher a 2 bar pressure reducer has to be installed. If it is lower, you have to install an autoclave container to let the pressure reach 2 bar. 3. Connect the cloth coated rubber pipe to the tap and let the water run to check that there are no foreign bodies or impurities in the water. Then connect it to the water inlet tap of the machine and put between the relative gasket.

F	1 La ligne d'alimentation de l'eau ne doit pas être excessivement longue et il doit être doué d'un robinet d'interception avec attaque de 3/4 "j'adapte au tube en gomme toile en dotation. 2 La pression de l'eau du réseau hydrique doit être comprise parmi 1 et 4 bars. Dans le cas de pression supérieure il est nécessaire d'installer un réducteur de pression taré à 2 bars. Vice versa s'il est inférieur est nécessaire d'installer un réservoir autoclaves pour porter la pression à 2 bars. 3 Relier le tube en gomme toile au robinet et faire glisser de l'eau pour se vérifier que il n'y ils aient pas des corps des étrangers ou impuretés dans les tuyaux. Lui relier ensuite au raccord entrée.l eau de la machine en interposant la relative garniture.
D	1. Die Wasserspeiseleitung darf nicht zu lang sein und muss mit einem Verschlusshahn mit einem für das eingebaute Gummirohr geeignetem 3/4" Anschluss ausgestattet sein. 2. Der Wasserdruck im Netz muss zwischen 1 und 4 bar betragen. Bei Überdruck muss ein Druckreduzierer mit einem Einstellbereich von 2 bar installiert werden, bei Unterdruck hingegen muss ein Drucktank eingebaut werden, der den Druck auf 2 bar erhoeht 3. Das Gummirohr an den Hahn anschließen und Wasser laufen lassen, um sicherzustellen, dass keine Fremdkoerper oder Verunreinigungen in den Rohren sind. Nun das Gummirohr mit entsprechender Dichtung am Wassereinlauf der Maschine anbringen.
S	1. Conectar el tubo del agua (provisto con la máquina) al grifo. 2. Hacer correr un poco de agua para cerciorarse de que dentro del tubo no haya impurezas o cuerpos extraños. 3. Conectar el tubo a la entrada del agua ubicada en la parte trasera de la máquina, después de haber colocado la junta. Abrir el grifo para controlar que no haya pérdidas y, si las hubiera, eliminarlas. Para los productores a condensación con agua proveniente desde una torre evaporativa es preciso empalmar los dos enganches de ingreso del condensador con la tubación proveniente de la torre. Enganchar la descarga del condensador según el diámetro de enganche previsto.

I	COLLEGAMENTO DELLO SCARICO Per tutti i modelli con condensazione ad acqua e per i modelli con contenitore è necessario collegare lo scarico alla rete fognaria con un tubo flessibile di sezione adeguata. L' innesto di tale scarico è situato sul lato posteriore della macchina. Occorre dunque collegare due tubi di sezione adeguata prestando attenzione a che questi non presentino curve troppo strette e siano opportunamente inclinati così da favorire il deflusso dell' acqua.
E	CONNECTION OF THE OUTLET For all water condensing models and for those with a container connect the outlet to the main drain by means of a flexible pipe of adequate section; the connection coupling for this purpose is located at the rear of the machine. Accordingly, the pipes must be of suitable section, routed in such a way as to avoid tight bends and angled at a gradient that such to help the water run out without difficulty.
F	RACCORDEMENT DE L'EVACUATION.Pour tous les modèles avec condensation par eau et pour les modèles avec dépôt, raccorder l'évacuation au réseau d'égout avec un tuyau flexible d'une section appropriée. Le raccordement de cette évacuation se trouve à l'arrière de la machine. Il faut donc relier deux tuyaux d'une section appropriée, en évitant les coudes trop étroits et en instaurant une inclinaison correcte, en mesure d'assurer un écoulement de l'eau rapide et régulier.
D	WASSERABLAUF-ANSCHLUSS: Für alle Modelle mit Kondensation durch Wasser und Modelle mit Behälter muss der Ablauf mit einem passenden Schlauch an das Abwassernetz angeschlossen werden. Der Anschluss für diesen Ablauf befindet sich auf der Rückseite der Maschine. Aus diesem Grund müssen zwei passende Rohre angeschlossen werden, wobei darauf zu achten ist, dass diese keine zu engen Krümmungen aufweisen und deren Neigung den Wasserdurchfluss begünstigt.
S	CONEXIÓN DEL DESAGÜE El desagüe de todos los modelos con condensación por agua y de los modelos con contenedor debe conectarse a la red de aguas servidas por medio de un tubo flexible de sección adecuada. El empalme para este desagüe está en la parte trasera de la máquina. Por ello es necesario conectar dos tubos de sección adecuada, prestando atención a que no adopten ángulos demasiado cerrados y estén convenientemente inclinados para favorecer la salida del agua.





AVVIAMENTO
STARTING
DÉMARRAGE.
EINSCHALTEN
PUESTA EN MARCHA

I	Dopo aver aperto il rubinetto dell'acqua (NEI MODELLI DOVE E' RICHIESTO), inserire la spina nella presa di alimentazione elettrica e dare tensione agendo sull' interruttore appositamente previsto in fase di installazione (questo per gli apparecchi collegati in modo fisso alla rete di alimentazione elettrica). I modelli provvisti di interruttore, è necessario, oltre alle suddette operazioni, avviarli premendo l'apposito interruttore che si troverà sull'apparecchio stesso.
E	After opening the water tap (OF THE MODELS THAT REQUIRE IT) plug the machine into the AC power supply and switch it on. In case of machines that remain connected permanently to the power supply, this should be done through an isolating switch that will be fitted during installation. Some models are equipped with an ON-OFF button which must also be pressed to start operation.
F	Ouvrir le robinet d'eau (DES MODÉLES QUI L'EXIGENT), insérez la fiche dans la prise d'alimentation électrique et mettez sous tension en actionnant l'interrupteur prévu lors de l'installation (pour les appareils branchés de manière continue au secteur). Pour les modèles dotés d'interrupteurs, effectuer non seulement les opérations susmentionnées, mais assurer également le démarrage en pressant l'interrupteur prévu à cet effet sur l'appareil.
D	Nach dem Öffnen des Wasserhahns den Stecker in die Steckdose einfügen (BEI DEN MODELLEN, DIE DIES ERFORDERN) und bei fest angeschlossenen Geräten durch Betätigung des bei der Installation eigens vorgesehenen Schalters einschalten. Bei den Modellen mit eigenem Schalter muss neben den genannten Schritten der am Gerät befindliche Schalter betätigt werden.
S	Después de abrir el grifo de agua, enchufar la clavija en la toma (solo los modeles que lo requiren) y, en los aparatos conectados de forma permanente a la red eléctrica, dar corriente accionando el interruptor que se encuentra en la parte superior de la máquina. Para encender los modelos con interruptor es necesario además pulsar el interruptor de la máquina.

I	Se l'apparecchio presenta anomalie di funzionamento, è bene controllare che:
E	In case of malfunctioning, check that:
F	Contrôler si l'appareil présente des anomalies de fonctionnement et s'assurer que:
D	Bei Betriebsstörungen überprüfen Sie bitte Folgendes:
S	Si la máquina presenta anomalías de funcionamiento conviene controlar que:

I	il rubinetto dell'alimentazione idrica sia aperto;
E	the water tap is open;
F	le robinet de l'alimentation hydrique soit ouvert;
D	Der Wasserzulaufhahn muss geöffnet sein;
S	el grifo del agua esté abierto;

I	la presa di alimentazione sia in tensione (è sufficiente applicare un altro utilizzatore)
E	there is electrical current at the socket (by trying another electrical appliance)
F	la prise d'alimentation est sous tension (il suffit d'appliquer un autre utilisateur)
D	Die Versorgungssteckdose muss unter Spannung stehen (hierzu ist es ausreichend, einen anderen Verbraucher anzuschließen)
S	la toma de alimentación reciba corriente (es suficiente enchufar otro aparato)

MANUTENZIONE PULIZIA E CONTROLLI PERIODICI
MAINTENANCE CLEANING AND PERIODIC CHECKINGS
MAINTENANCE NETTOYAGE ET CONTRÔLES PÉRIODIQUES
WARTUNG REGELMÄSSIGE REINIGUNG UND KONTROLLE
MANTENIMIENTO LIMPIEZA Y CONTROLES PERIÓDICOS

I	Il lavaggio deve essere effettuato con acqua impiegando detergenti atossici e biodegradabili oppure utilizzando una soluzione disinfettante composta da un cucchiaio d'ipoclorito di sodio (varechina) ogni 2 litri d'acqua, risciacquando in abbondanza.
E	Wash with water, using non-toxic decomposable detergents or a disinfecting solution obtained by adding a spoonful of sodium hypochlorite (bleach) every 2 litres of water, rinsing thoroughly.
F	Le lavage doit être effectué avec de l'eau en utilisant des détergents non toxiques et biodégradables ou bien en utilisant une solution désinfectante composée d'une cuillère de hypochlorite de sodium (eau de javelle) tous les deux litres d'eau, en rinçant abondamment.
D	Zum Auswaschen eine Reinigungslösung aus Wasser und einem ungiftigen, biologisch abbaubaren Reiniger oder eine Desinfektionslösung aus 1 Esslöffel Natrium-Hypochlorit auf 2 Liter Wasser verwenden. Anschließend gründlich mit klarem Wasser nachspülen.
S	Limpiar con agua y detergentes atóxicos biodegradables o bien con una solución desinfectante de una cucharada de hipoclorito de sodio (lejía) por cada 2 litros de agua. Aclarar con abundante agua.

I	Il latte e le uova presenti nel gelato sono campi ideali per la proliferazione di muffe e batteri. Occorre quindi prestare la massima cura nella pulizia delle attrezzature, dei locali, del personale e ogni organo a contatto con il gelato. E' di massima importanza scegliere ingredienti di ottima qualità e confezionati in modo adeguato. Dopo aver estratto il prodotto, è buona norma attendere alcuni minuti per consentire al contenitore di portarsi a temperatura ambiente. Per evitare questa operazione ogni ciclo, vi consigliamo di lavorare prima le miscele più chiare (fior di latte, crema, ecc...) per poi proseguire con quelle più scure (nocciola, cioccolato ecc...).
E	The eggs and milk in the ice-cream are particularly exposed to the proliferation of moulds and bacteria. Utmost care should therefore be devoted to the cleaning of machines, venues, personnel and any other part touching the ice-cream. It is extremely important to use only the best ingredients, adequately packaged. After removing the product, it is advisable to wait for some minutes until the container has come to room temperature before proceeding to cleaning operations. To avoid doing so at every cycle, we advise that you process the light mixes first (cream, custard, etc...) leaving the dark ones (hazelnut, chocolate, etc...) for a later time.
F	Dans le lait et dans les oeufs avec lesquels on fait la crème glacèe il peut y avoir la formation de moisissures et de bactéries. Il faut donc faire très attention lors du nettoyage des équipements, des locaux, du personnel et de chaque organe à contact avec la crème glacèe Il est très important de choisir des ingrédients de première qualité confectionnés de manière adéquate. Après avoir sorti le produit, il faut attendre quelques minutes pour que le récipient rejoigne la température ambiante. Pour éviter cette opération à chaque cycle, nous vous conseillons d'utiliser d'abord les mélanges plus clairs (crème de lait, crème,..) et ensuite les autres (noisette, chocolat, etc..).
D	Die im Eis enthaltene Milch und die Eier fördern das Wachstum von Bakterien und die Entstehung von Schimmel. Daher immer gründlich auf die Sauberkeit der Ausrüstung, der Räumlichkeit, des Personals und jeglichem anderen Objekt, das mit dem Eis in Kontakt kommt, achten. Unbedingt Zutaten bester Qualität wählen, die angemessen verpackt sind. Nachdem das Produkt entnommen wurde, einige Minuten warten, damit die Wanne die Raumtemperatur erreicht. Um diesen Schritt nicht nach jedem einzelnen Zyklus durchführen zu müssen, raten wir Ihnen, erst die hellen Mixe (Sahne, Vanille etc.) und dann die dunklen (Nuss, Schokolade etc.) zu verarbeiten.
S	En el leche y en los huevos que están en el helado se puede verificar una proliferación de mohos y bacterias. Es necesaria una cuidadosa limpieza de los aparejos, de los luegos, del personal y de todo lo que tiene trato con el helado. Es muy importante elegir ingredientes de máxima calidad y confeccionados en modo adecuado.Una vez extra extraído el producto es buena norma esperar algunos minudos para que el contenedor alcanze la temperatura ambiente. Para evitar esta operación por cada ciclo os aconsejamos de trabajar primeramente las mezclas más claras (crema de leche, crema, ecc...) y de continuar después con las mas obscuras (avellana, chocolate, ecc...).

I	PULIZIA DEL CONDENSATORE Ogni due mesi è necessario pulire il condensatore della macchina. Questa operazione consentirà un maggior rendimento e quindi un minor consumo di energia elettrica Per la pulizia dei condensatori ad aria è sufficiente utilizzare un getto di aria compressa e far sì che il condensatore non sia ostruito da polvere e sporcizia. Se necessario può essere utile utilizzare anche una spazzola con setole morbide. Per la pulizia dei condensatori ad acqua si fa scorrere nel circuito di raffreddamento del liquido disincrostante adatto per tubi in rame. Se infine il condensatore è a fascio tubiero è sufficiente smontare le testate del condensatore scovolare i tubi interni.

E	CLEANING OF THE CONDENSER Every two months or at the beginning of the season, the condenser must be cleaned. This is important for better yeald and lower energy costs. Cleaning air condensers use compressed air jet. Pay attention not to have dust or dirt on it; you can also clean it with a soft brush. Cleaning water condensers please use a pump putting into the circuit anti-incrustator liquid suitable for copper tubes. If the condenser is a tube bundle, please remove the heads of the condenser and clean all tubes with a swab.
F	NETTOYAGE DU CONDENSATEUR Chaque deux mois est nécessaire de nettoyer le condensateur de la machine.Cette opération permettra un majeur rendement et donc un minor consomme d'énergie électrique Pour le nettoyage des condensateurs à air est suffisant utiliser un jet d'air comprimé et faire en sorte que le condensateur ne soit pas obstrué de poussière et saleté. Si nécessaire il peut être utile utiliser même une brosse avec soies des souples..Pour le nettoyage des condensateurs à eau on fait glisser dans le circuit de refroidissement du liquide détartrant adapte pour des consuites en cuivre.Si finalement le condensateur est à faisceau tubiero il est suffisant démonter les têtes du condensateur glisser les tubes internes.
D	REINIGUNG DES KONDENSATORS Alle zwei Monate muss der Kondensator der Maschine gereinigt werden. Seine Leistung wird so erhöht und der Stromverbrauch eingeschränkt. Für die Luftreinigung des Kondensators genügt der Gebrauch von Pressluft, um Staub und Schmutz zu entfernen. Wenn nötig kann auch eine Bürste mit weichen Borsten verwendet werden. Für die Reinigung mit Wasser für Kupferrohre ein geeignetes flüssiges Entkalkungsmittel in den Kühlkreislauf fließen lassen. Wenn es sich um einen Rohrbündelkondensator handelt, ist es ausreichend, die Oberteile zu entfernen und die Innenrohre zu durchbürsten.
S	LIMPIEZA DEL CONDENSADOR Cada año, o bien al comienzo de la temporada de trabajo, se debe limpiar el condensador de la máquina. Esta operación asegura un rendimiento mayor y por lo tanto un menor consumo de energía eléctrica. Para limpiar los condensadores de aire será suficiente un chorro de aire comprimido y asegurarse de que el condensador no esté obstruido por polvo y suciedad. Puede ser útil emplear un cepillo de cerdas suaves. Para limpiar los condensadores de agua se introduce líquido desincrustante en el circuito de enfriado, haciéndolo circular mediante una bomba. Si el condensador es de batería de tubos, basta quitar los extremos del condensador y limpiar los tubos internos con un escobillón.

I	Per la pulizia e per i controlli è necessario attenersi scrupolosamente alle norme sanitarie del paese dove la macchina è installata e rivolgersi a personale specializzato. Per garantire un funzionamento regolare e soddisfacente nel tempo consigliamo di effettuare le seguenti operazioni:
E	As regards cleaning and maintenance, observe all relevant national health and hygiene regulations; professional services should be employed. In order to ensure long-term, trouble-free machine operation, carry out the following operations:
F	Pour le nettoyage et les contrôles respecter scrupuleusement les règles sanitaires du Pays où la machine est installée et contacter des techniciens spécialisés. Pour obtenir un fonctionnement constant et régulier au fil du temps, effectuer les opérations suivantes :
D	Für die Reinigung und die Kontrollen des Geräts ist es unerlässlich, die sanitären Bestimmungen des Landes, in dem die Maschine installiert ist, zu befolgen und sich an Fachpersonal zu wenden. Für einen langfristig ordnungsgemäßen Betrieb bitte folgende Eingriffe durchführen:
S	Para la limpieza de la máquina así como para los controles, es necesario seguir escrupulosamente las normas sanitarias del país en que la misma está instalada y acudir al personal especializado. Para garantizar un funcionamiento regular y satisfactorio a largo plazo, aconsejamos efectuar las siguientes operaciones:

I	Fare verificare l'apparecchio da personale Tecnico qualificato, che accerti:
E	Have the machine checked by a skilled technician, who will verify:
F	Faire vérifier l'appareil par un technicien qualifié qui contrôle:
D	Das Gerät von einem Fachmann überprüfen lassen, um Folgendes zu kontrollieren:
S	Hacer revisar la máquina por personal técnico cualificado que compruebe:

I	È consigliabile farsi rilasciare dichiarazione scritta sulle buone condizioni dell'apparecchio.
E	It is advisable to obtain a written declaration which states that the machine is in good working order.
F	Nous conseillons de se faire délivrer une attestation de bonnes conditions de l'appareil.
D	Es wird empfohlen, sich vom Techniker, der die Überprüfung ausführt, eine Bescheinigung über den einwandfreien Zustand des Geräts ausstellen zu lassen.
S	Aconsejamos exigir una declaración escrita del buen estado de la máquina.

I	d ogni ispezione è bene controllare la perfetta efficienza dell'impianto frigorifero e la tenuta del circuito idrico.
E	Every inspection, check that the refrigerating system is fully efficient and that there are no leaks in the water circuit.
F	Contrôler, lors de chaque inspection, le parfait fonctionnement de l'installation frigorifique et l'étanchéité du circuit hydrique.
D	Bei jeder Inspektion sollten der einwandfreie Betrieb der Kühlanlage und die Dichtheit des Wasserkreislaufs überprüft werden.
S	En cada inspección conviene controlar el buen funcionamiento del equipo frigorífico y la estanqueidad del circuito del agua.

I	L'integrità dell'impianto elettrico dell'apparecchio.
E	the integrity of the electrical system;
F	Le bon état et la conformité de son installation électrique,
D	Einwandfreier Zustand der elektrischen Ausrüstung.
S	La integridad de la instalación eléctrica de la máquina.

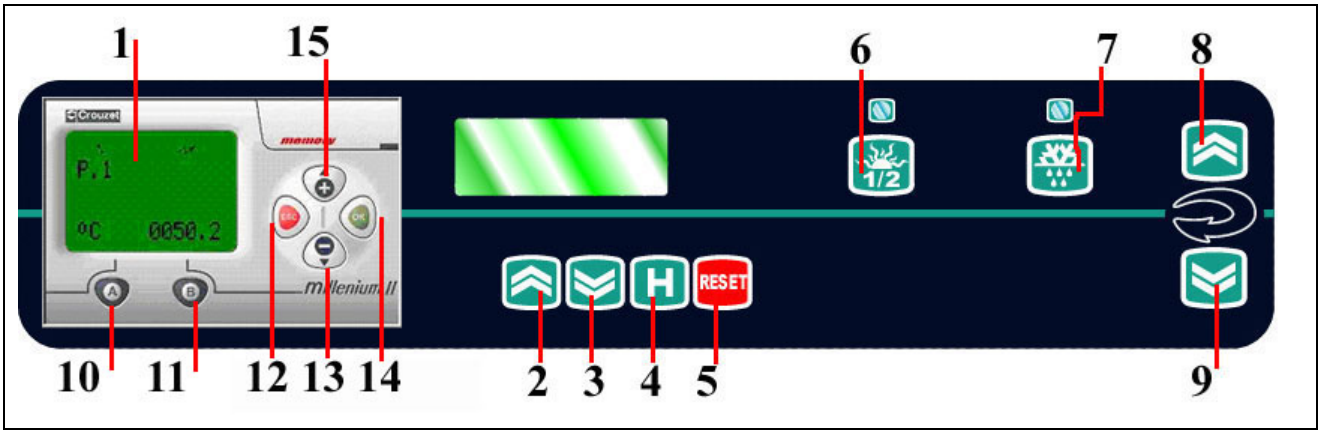
I	Pulire il filtro rete montato sull'ingresso dell'alimentazione dell'acqua.
E	Clean the strainer filter fitted on the water inlet.
F	Nettoyer le filtre monté à l'entrée de l'alimentation d'eau
D	Den Siebfilter am Eingang des Wasserzulaufs reinigen.
S	Limpiar el filtro rejilla montado en la entrada del agua.

DEMOLIZIONE
DISPOSAL
MISE AU REBUT
VERSCHROTTUNG:
DESGUACE

I	Alla fine della vita della macchina non disperderla nell'ambiente ma rivolgersi alle agenzie di smaltimento dei materiali ferrosi.
E	Do not dump the machine when no longer required; contact scrap metal recycling agencies.
F	Lorsque la machine n'est plus utilisée, ne pas la mettre au rebut dans la nature, mais s'adresser à une agence spécialisée dans l'élimination des matériaux ferreux.
D	Am Ende der Lebensdauer der Maschine muss diese ordnungsgemäß entsorgt werden; ferner sind Eisen und Metalle dem Recycling zuzuführen.
S	Al final de la vida activa de la máquina no hay que abandonarla en el medio ambiente sino llevarla a un centro de recogida de materiales ferrosos.

I	L'apparecchio contiene olio, gas refrigerante, schiuma poliuretanica, parti in plastica, parti metalliche e vetro. La demolizione dell'apparecchio ed il recupero dei materiali componenti deve avvenire nel rispetto delle normative vigenti in materia.
E	The machine contains oil, refrigerant gas, polyurethane foam, plastic and metallic components and glass. Demolition of the appliance and recovery of the component materials must be carried out in accordance with relevant statutory regulations.
F	L'appareil contient de l'huile, du gaz réfrigérant, de la mousse polyuréthanique, des pièces en matière plastique, des pièces en métal et en verre. La démolition de l'appareil et la récupération des composants doivent se faire en respectant les normes en vigueur dans ce domaine.
D	Das Gerät enthält folgende Betriebsmittel bzw. Komponenten: Öl, Kältemittel, Polyurethan-Hartschaum, Kunststoffteile, Teile aus Metall und Glas. Die Verschrottung des Geräts und das Recycling bzw. Entsorgen von Geräteteilen müssen nach den geltenden Vorschriften erfolgen.
S	La máquina contiene aceite, gas refrigerante, espuma poliuretánica, partes de plástico, partes metálicas y vidrio. El desguace de la máquina y la recuperación de los materiales que la componen deben realizarse respetando las normas vigentes.

PER IL MODELLO R5 RT5 RTD5 R15 OPERARE NEL SEGUENTE MODO
FOR THE MODEL R5 RT5 RTD5 R15 OPERATE ASFOLLOWS
POUR LE MODÈLE R5 RT5 RTD5 R15 PROCEDER DE LA FAÇON SUIVANTE
VERFAHRENSWEISE FÜR DAS MODELL R5 RT5 RTD5 R15
PARA EL MODELO R5 RT5 RTD5 R15 TRABAJAR EN EL MODO SIGUIENTE



I	Dalla figura possiamo notare i comandi e le segnalazioni che sono presenti sulla macchina
E	From the illustration it is possible to see the commands and the signals that are situated on the machine
F	De la figure l'on peut voir les commandes et signaux figurant sur la machine
D	Auf der Abbildung werden die auf der Maschine befindlichen Steuerungen und Befehle erläutert.
S	De la figura podemos observar los propulsores y las señalaciones presentes en la máquina.

I	Qui di seguito una descrizione di ogni interruttore:
E	There follows an explanation of each device:
F	Voyons maintenant les fonctions de chaque dispositif:
D	Es folgt eine Beschreibung der einzelnen Bauelemente:
S	Sigue una decripción de cada interruptor:

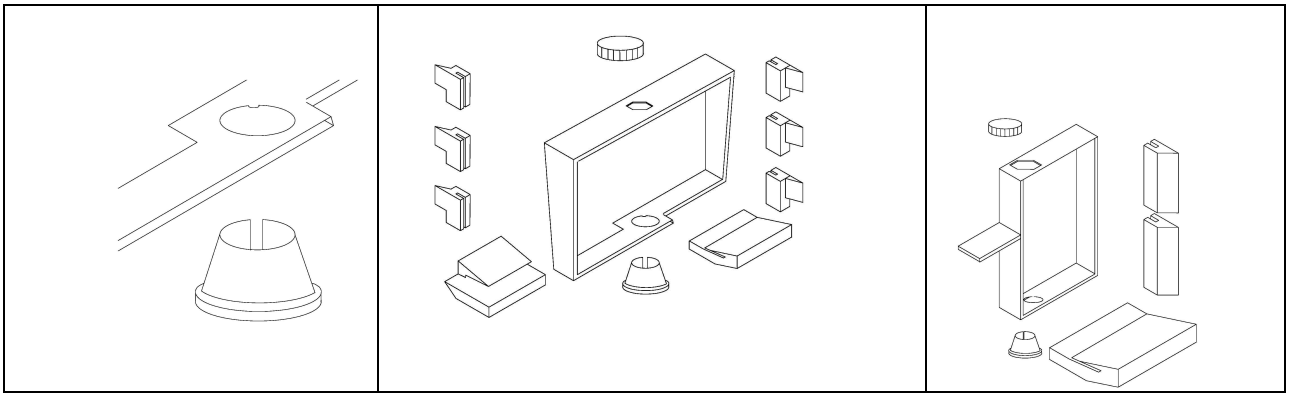
1		**I**	Programmatore
		E	Programme control
		F	Commande programmable
		D	Programmsteuerung
		S	Mando por programa
2 - 3		**I**	Per aumentare il valore di densità impostato / Per ridurre il valore di densità impostato
		E	To increase the set density value / To reduce the set density value
		F	Afin d'augmenter les données de densité / Afin de réduire les données de densité
		D	Zwecks die Dichtedaten erhöhen / Zwecks die Dichtedaten verringer
		S	Para aumentar los datos de la densidad / Para reducir los datos de la densidad
4		**I**	Pulsante densità/frequenza
		E	Push-button density and frequency
		F	Bouton densité et fréquence
		D	Konsistenz/Frequenzknopf
		S	Boton de densidad y frecuencia
5		**I**	Pulsante di reset
		E	Reset button
		F	Bouton de reset
		D	Reset-Knopf
		S	Boton de reinicio
6		**I**	Pulsante riscaldamento ridotto
		E	Heat reduction botton
		F	Bouton de chauffage reduit
		D	Wärmeverringerung
		S	Boton de calentamiento reducido
7		**I**	Pulsante sbrinamento vasca
		E	Vat defrost botton
		F	Bouton de dégivrage de la cuve
		D	Knopf zum Abtauen der Wanne
		S	Boton de desescarche de la tina
8 - 9		**I**	Per aumentare la velocità dell'agitatore / Per diminuire la velocità dell'agitatore
		E	To increase the agitator speed / To decrease the agitator speed
		F	Pour augmenter la vitesse de l'agitateur / Pour reduire la vitesse de l'agitator
		D	Zur Verringerung der Geschwindigkeit des Rührwerks / Zur Erhöhung der Geschwindigkeit des Rührwerks
		S	Para aumentar la velocidad del agitador / Para reducir la velocidad del agitador
10		**I**	Permette di accedere alla programmazione di P.FREE
		E	Used to enter the programming of P.FREE
		F	Permet l´accès à la programmation P.FREE
		D	Erlaubt den Zugang zur Programmierung von P.FREE
		S	Permite acceder a la programación de P.FREE
11		**I**	Permette di scegliere l'agitazione alternata in fase di conservazione, o di attivare l'agitazione alternata solo nella fase di raffreddamento fino a 20°C
		E	Used to make the agitator work in intervals during the conservation cycle or to make it work in intervals only during the cooling cycle up to 20°C
		F	Permet de choisir la fonction d`agitation alternée pendant la phase de conservation ou de mettre en marche l`agitation alternée seulement pendant la phase de refroidissement jusqu`à 20°C
		D	Wählt die Funktion "phasenweises Rühren" während der Konservierung oder startet dieselbe Funktion ausschließlich während der Abkühlungsphase bis zu 20°C
		S	Permite escoger una agitación alternada durante la fase de conservación, o de activar la agitación alternada sólo durante la fase de enfriamiento, hasta 20°C

12		**I**	Arresta la cottura/pastorizzazione o la mantecazione. o la agitazione. Inoltre esce dalla programmazione
		E	Stops the cooking/pasteurising, whipping or stirring cycle. Also used to escape from the program
		F	Ferme la phase de cuisson/pasteurisation, de mélange ou d´agitation et fait sortir de la programmation
		D	Stoppt die Koch-/Pasteurisierungsphase, die Verarbeitungs- oder die Rührphase und verlässt das Programmierprogramm
		S	Termina la cocción/pasteurización o mantecación o agitación. Además, sale de la fase de programación.
13		**I**	Permettono di spostarsi all'interno dei programmi,variare i valori all'interno della programmazione
		E	Used to move within the programs, change the program data
		F	Permet de se mouvoir à l`intérieur des programmes, de varier les données à l`intérieur des programmations
		D	Benutzen Sie diese Tasten, um sich innerhalb der Programme zu bewegen,
		S	Permiten el desplazamiento dentro de cada programa, permite cambiar datos dentro de la programación y
14		**I**	Avvia la fase di cottura/pastorizzazione o di mantecazione o di agitazione (premere leggermente per 3 secondi)- Inoltre conferma il dato nella programmazione
		E	Starts the cooking/pasteurising, whipping or stirring cycle (press slightly for 3 seconds). Also confirms the programmed data
		F	Met en marche la phase de cuisson/pasteurisation, de mélange ou d´agitation (appuyer légèrement pour 3 secondes)- Confirme aussi les données de la programmation
		D	Startet die Koch-/Pasteurisierungsphase, die Verarbeitungs- oder die Rührphase (leicht für 3 Sekunden drücken). Bestätigt auch die programmierten Daten
		S	Inicia la fase de pasteurización o de mantecación o de agitación (oprima suavemente el botón durante 3 segundos). Además, confirma los datos ingresados durante la programación.
15		**I**	Permettono di spostarsi all'interno dei programmi,variare i valori all'interno della programmazione
		E	Used to move within the programs, change the program data
		F	Permet de se mouvoir à l`intérieur des programmes, de varier les données à l`intérieur des programmations
		D	Benutzen Sie diese Tasten, um sich innerhalb der Programme zu bewegen
		S	Permiten el desplazamiento dentro de cada programa, permite cambiar datos dentro de la programación y
		I	Controllo di densita'
		E	Consistancy control
		F	Contrôle de densité
		D	Konsistenzkontrolle
		S	Control de densitad

MONTAGGIO DELL'AGITATORE
MOUNTING THE AGITATOR
MONTAGE DE L'AGITATEUR
EINBAU DES RÜHRWERKS
MONTAJE DEL AGITADOR

I	Occorre montare le lame raschianti nelle rispettive sedi. Si può ora inserire l'agitatore sull'albero centrale della vasca, per poi bloccarlo con il pomolo (per avvitare il pomolo ruotarlo in senso antiorario).Uno sforzo in fase d'inserimento è normale e indica che i raschiatori puliranno perfettamente le pareti della vasca eliminando periodicamente lo strato di ghiaccio che allungherebbe i tempi di produzione.
E	The scraping blade should be mounted in its respective place. The agitator may now be positioned on the central shaft of the container and blocked with the knob - anticlockwise rotation. During the fitting it is normal to notice an exertion, this means that the scrapers will clean perfectly the container walls and get rid periodically of that layer of ice that would extend the production period.
F	Il faut monter le racleur en plastique. On pourra donc insérer l'agitateur sur l'arbre central du récipient pour le bloquer ensuite au moyen du pommeau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un effort pendant la phase d'insertion est normal et indique que les outils pour racler nettoyeront parfaitement les parois du récipient en éliminant périodiquement la couche de glace qui rétarderait le temps de production.
D	Die Schaberschneide muss am für sie vorgesehenen Ort eingebaut werden. Nun kann das Rührwerk auf der mittigen Welle der Wanne eingesetzt und mit einer Noppe blockiert werden (um diese festzuschrauben gegen den Uhrzeigersinn drehen). Der Einbau erfordert ein wenig Kraftaufwand, dies bedeutet jedoch, dass die Schaber die Wannenseiten einwandfrei säubern werden und regelmäßig die Eisschicht, die den Produktionszyklus verlängern würde, entfernen.
S	Es necesario montar una lama raspante en la respectiva colocación. Ahora se puede insertar el agitador sobre el árbol central del contenedor para bloquearlo después con el pomo (para atornillar el pomo es necesario hacerlo girar en el senso inverso de las manecillas del reloj). Un esfuerzo en la fase de insertamiento es normal, indica que los raspadores pulirán de modo perfecto las paredes del contenedor eliminando el estrato de hielo que prolongaría el tiempo de producción.

I	ATTENZIONE Inserire la boccola facendo attenzione al pallino sull'agitatore questo deve essere posizionato nell'apertura della boccola
E	ATTENTION Insert the bush and pay attention to the knob on the agitator which must be positioned in the aperture of the bush.
F	ATTENTION Insérer la boîte en faisant attention à la boule sur l'agitateur. Celle-ci doit être positionnée dans l'ouverture de la boîte.
D	ACHTUNG Bringen Sie die Büchse an. Beachten Sie dabei, dass die Kugel auf dem Rührwerk in der Öffnung der Büchse liegen muss.
S	ATENCIÓN Insertar el casquillo. Asegúrase de que el pomo encima del agitador se encuentre en la abertura del casquillo.



FUNZIONAMENTO
OPERATION
FONCTIONNEMENT
BETRIEB
FUNCIONAMIENTO

MANTECAZIONE
WHIPPING
MELANGE
VERARBEITUNG
MANTECACIÓN

I	Prima di iniziare ogni ciclo di produzione controllare sempre che il rubinetto di scarico sia perfettamente chiuso.
E	Before starting the production cycle make sure that the drain tap is closed.
F	Avant de commencer tout cycle de production contrôler que le robinet vidange soit parfaitement fermé.
D	Vor jedem Produktionszyklus kontrollieren, dass der Ablaufhahn geschlossen ist.
S	Antes de empezar cada ciclo de producción siempre verificar que el grifo sea cerrado de modo perfecto.

I	A questo punto, tutto è pronto per la messa in marcia.
E	At this point, the machine is ready to start working.
F	Maintenant, tout est prêt pour la mise en marche.
D	Die Maschine ist nun startbereit.
S	Ahora todo es pronto para ser empleado.

I	La fase di mantecazione richiede che l' agitatore sia dotato dei raschiatori in plastica. Occorre quindi inserire prima quelli orizzontali e successivamente quelli laterali.
E	During the whipping cycle it is necessary to equip the agitator with plastic scrapers. Insert first the horizontal scrapers and then the side scrapers.
F	Pendant la phase de mélange il faut employer l'agitateur doté de outils pour racler en plastique. Il faut donc insérer d'abord les racleurs horizontaux et dans un second temps ceux latéraux.
D	Für den Verarbeitungszyklus muss das Rührwerk mit Plastikschabern ausgestattet werden. Erst die horizontalen und dann die seitlichen Schaber einsetzen
S	Es imprescindible que el agitador debe tenga rasquetas de plástico durante la fase de mantecación. Primero se colocan las horizontales y luego las laterales

I	La macchina ha la possibilità di mantecare il gelato in due modalità o a tempo o rilevando la densità nel caso si preferisce lavorare con il rilevamento della densità impostare un tempo di mantecazione molto lungo in modo tale che il gelato sia pronto prima che sia scaduto il tempo altrimenti allo scadere del tempo il compressore frigorifero si ferma al contrario se si vuole lavorare a tempo impostare una densità molto alta.
E	The machine can whip the ice-cream in two different modes, either by imposing the time or by imposing the density. If you want to detect the density, impose a very long whipping-cycle-time, so that the ice-cream will be finished before the time runs out. Otherwise the fridge compressor stops as soon as the time has run out. If instead you want to detect the time of the whipping cycle, impose a very high density.
F	La machine peut travailler le mélange de deux différentes maniéres, c'est-à-dire en fonction de la durée du cycle ou en foction de la densité. Pour travailler en relevant la densité, imposer un temps de cycle trés long afin que la glace soit prête avant que le cycle termine. Autrement à la fin du cycle le compresseur frigo se ferme. Pour relever, au contraire, la durée du cycle, imposer une densité trés haute.
D	Es gibt zwei mögliche Verarbeitungsphasen der Maschine, entweder zur Erfassung der Zeit, oder zur Erfassung der Konsistenz. Um die Konsistenz zu messen, legen Sie eine sehr lange Verarbeitungszeit fest, damit das Eis fertig ist, bevor der Zyklus abläuft, da sich bei Ablauf des Zyklusses der Kompressor ausschaltet. Um hingegen die Dauer zu bestimmen, legen Sie eine sehr hohe Konsistenz fest.
S	La máquina ofrece dos diferentes modos de mantecación: o por tiempo, o por grado de densidad. Para la segunda opción, escoja un ciclo de mantecación muy largo para que el helado esté preparado antes de que termine el ciclo, porque el compresor se apaga al acabar el ciclo. Cuando opta por orientarse por la duración en vez de la densidad, es preciso escojer una densidad muy alta.

I	PER L'UTILIZZO DELLA MACCHINA IN MODALITA' DENSITA'OPERARE NEL SEGUENTE MODO
E	WHEN USING THE MACHINE IN THE CONCSISTENCY MODE ACT AS FOLLOWS
F	POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE EN MODE DENSITÉ AGIR COMME SUIT
D	BEIM GEBRAUCH DER MASCHINE IM MODUS KONSISTENZ GEHEN SIE FOLGENDERMASSEN VOR
S	PARA UTILIZAR LA MÁQUINA EN EL MODO DE DENSIDAD, SIGA LOS SIGUENTES PASOS

I

1)Con il tasto selezionare P.COLD (programma di mantecazione).

2)Premere per tre secondi. Premendo il tasto il display indicherà il tempo trascorso dall'inizio del ciclo

3)Selezionare la densità premendo i tasti .

4)A questo punto si può inserire la miscela liquida attraverso la tramoggia. inserire la quantità di miscela prevista tramite l'apposita tramoggia posta sul coperchio. Solo per sorbetto e granita, prodotti che contengono un'alta percentuale di acqua, si può inserire nella macchina una quantità superiore di miscela. (Max 4 lt R5 RT5 RTD5 Max 9 lt R15)

5) Al raggiungimento del valore impostato il frigorifero si fermerà emettendo un segnale acustico se nel frattempo la densità del gelato scende sotto un certo valore il frigorifero ripartirà fino a riportare la densità al valore impostato precedentemente. A questo punto con l'agitatore in movimento, estrarre il gelato automaticamente aprendo il rubinetto di scarico, non tralasciando di aver predisposto un apposito contenitore per gelato all'uscita.

E

1)Select P.COLD (Whipping programme) with the button .

2)Press for 3 seconds . Then press and the number of minutes from the start of the whipping cycle will be shown on the display.

3) Select the consistency by pressing these buttons ..

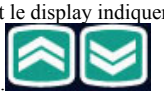
4) At this point the liquid mix can be poured in through the hopper. Insert the required amount of mix through the designated hopper placed on the lid. For sorbet and granita only, products which contain a high percentage of water, a higher quantity of mix can be placed in the machine. (Max 4 lt R5 RT5 RTD5 Max 9 lt R15)

5) On reaching the set value the freezer will stop. If in the meantime, the density of the ice cream falls below a certain value, the freezer will restart until it brings the density back to the value that was previously set. While the agitator is still working, you can now extract the ice cream automatically by opening the outlet. Place a container in front of the outlet before.

F

1)Avec la touche sélectionner P.COLD (programme de mélange).

2)Appuyer sur pour 3 secondes. Appuyer sur et le display indiquera le temps en minutes passé du début de la phase de mélange

3) Sélectionner la densité en appuyant sur les touches. 

4) Introduire maintenant la quantité prévue de mélange liquide à travers la trémie sur le couvercle. Seulement pour la production de sorbets et de granites, des produits qui contiennent un haut pourcentage d'eau, il est possible d'insérer une majeure quantité du mélange. (Max 4 lt R5 RT5 RTD5 Max 9 lt R15)

5) Quand on arrive à la valeur sélectionnée, le frigo se ferme et une alarme sonore se déclenche. Si la densité de la glace diminue jusqu' au-dessous de la valeur sélectionnée, le frigo reparte jusqu'á ce qu'on arrive encore à cette valeur. Maintenant, pendant que l'agitateur continue a fonctionner, extraire la glace automatiquement à travers la conduite de déchargement. Positionner y un conteneur pour recueillir la glace.

D

1)Mit der Taste P.COLD (Verarbeitungsprogramm) wählen.

2) 3 Sekunden lang drücken. Dann drücken und der Display gibt die Zeit in Minuten seit Beginn des Verarbeitungsprogramms an.

3) Wählen Sie die Konsistenz durch Betätigung der Tasten.

4) Jetzt können Sie die vorgesehene Menge an dem flüssigen Mix in den Trichter geben, der sich auf dem Deckel befindet. Nur bei der Herstellung von Sorbets und Granita, die einen sehr hohen Wassergehalt haben, kann eine größere Menge des Mixes in die Maschine gegeben werden (Max 4 lt R5 RT5 RTD5 Max 9 lt R15).

5) Wenn der eingegebene Wert erreicht wird, schaltet sich der Kühlschrank aus. Es ertönt ein Lautsignal. Wenn in der Zwischenzeit die Konsistenz des Eises wieder unter den gewünschten Wert fällt, stellt sich der Kühlschrank wieder an, bis dieser erneut erreicht wird. Während das Rührwerk weiterhin läuft, kann das Eis automatisch durch Öffnen des Auslasshahnes entnommen werden. Stellen Sie dazu einen Behälter vor den Auslass.

S	1)Con el botón seleccione P.COLD (programa de mantecación). 2)Oprima durante tres segundos. Si se presione el botón , la pantalla indicará el tiempo que ha transcurrido desde el inicio del ciclo. 3) Seleccione la densidad apretando los botones . 4) Ahora puede insertar la cantidad de mezcla adecuada en la tolva que está sobre la tapa. Solo para la producción de sorbete y granizada, productos que contienen una elevada cantidad de agua, se puede insertar en la máquina una cantidad superior de mezcla (Max 4 lt R5 RT5 RTD5 Max 9 lt R15) 5) Al alcanzar el valor seleccionado, el frigorífero se apaga. Suena una alarma acústica. Si entretanto la densidad del hielo cae por debajo del valor seleccionado, el frigorífero se enciende hasta que se haya alcanzado el valor. Mientras que el agitador sigue funcionando, el hielo se puede extraer de forma automática abriendo el grifo de salida. Ponga, para este fin, un recipiente delante de la salida.

PROGRAMMAZIONE DEL CICLO DI RAFFREDDAMENTO
PROGRAMMING A COOLING CYCLE
PROGRAMME DU CYCLE DE REFROIDISSEMENT
PROGRAMMIEREN DES KÜHLZYKLUSSES
PROGRAMACIÓN DEL CICLO DE ENFRIAMENTO

	Premere e selezionare P.COLD
	Press the button and select P.COLD
	Appuyer sur la touché et selectioner P.COLD
	Drücken und eingeben P.COLD
	Presionar y escoger P.COLD

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

	Premere OK
	Press OK
	Appuyer OK
	Drücken OK
	Presionar OK
	Premere + − per modificare il tempo e confermare con il tasto OK
	Press + − to change the time; then confirm pressing the OK button
	Appuyer + − pour changer le temps; et ensuite presser la touche OK pour confirmer
	+ − drücken, um die Zeiten zu ändern und mit OK bestätigen
	Oprima + − para modificar el tiempo y confirme con el botón OK
	Premere A
	Press A
	Appuyer A
	Drücken A
	Presionar A
	Premere OK Avvia automaticamente il raffreddamento (premere leggermente per 3 secondi).
	Press OK Automatically starts cooling (press lightly for 3 seconds).
	Appuyer OK Met en marche automatiquement la phase de refroidissement (appuyer légèrement pendant 3 secondes).

	Drücken Die Kühlungsphase wird automatisch gestartet (leicht für 3 Sekunden drücken). Presionar Avía automaticamente l'enfriamento (presionar ligeramente por 3 segundos).

SE SI VUOL VARIARE O VISUALIZZARE IL TEMPO MEMORIZZATO
TO CHANGE OR VISUALIZE THE PROGRAMMED TIME
POUR VARIER OU VISUALISER LE TEMPS PROGRAMMÉ
UM DIE GESPEICHERTE ZEIT ZU ÄNDERN ODER EINZUBLENDEN
SI SE QUIERE CAMBIAR O VISUALIZAR EL TIEMPO MEMORIZADO

	Premere e selezionare P.COLD Press the button and select P.COLD Appuyer sur la touché et selectioner P.COLD Drücken und eingeben P.COLD Presionar y escoger P.COLD

	Premere Press Appuyer Drücken Presionar

	Premere Press Appuyer Drücken Presionar

	Premere per modificare il tempo e confermare con il tasto
	Press to change the time; then confirm pressing the button
	Appuyer pour changer le temps; et ensuite presser la touche pour confirmer
	drücken, um die Zeiten zu ändern und mit bestätigen
	Oprima para modificar el tiempo y confirme con el botón

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

SE SI VUOLE VARIARE
IF YOU WANT TO CHANGE
SI ON VEUT VARIER
BEI GEWÜNSCHTEN VERÄNDERUNGEN
SI SE QUIERE CAMBIAR

Premere OK

Press OK

Appuyer OK

Drücken OK

Presionar OK

Premere + − per modificare il tempo e confermare con il tasto OK

Press + − to change the time; then confirm pressing the OK button

Appuyer + − pour changer le temps; et ensuite presser la touche OK pour confirmer

+ − drücken, um die Zeiten zu ändern und mit OK bestätigen

Oprima + − para modificar el tiempo y confirme con el botón OK

Premere A

Press A

Appuyer A

Drücken A

Presionar A

I	Se per qualche motivo si e' dovuto interrompere il ciclo la macchina dispone di uno speciale dispositivo che scioglie il gelato sulla parete del contenitore in modo tale che al prossimo avvio dell'agitatore questo riesca a partire senza un eccessivo sforzo in modo tale da preservare tutte le parti meccaniche della macchina. Per attivare questo dispositivo e' indispensabile che il compressore sia spento premere per alcuni secondi il tasto. In qualsiasi caso la macchina e' protetta da un sovraccarico meccanico da due protezioni una amperometrica e una termica interna al motore.
E	If for any reason the cycle has been interrupted, the machine has a special device that melts the ice on the walls of the container, so that the next start of the agitator will not cause any problems and all mechanical parts of the machine are preserved.To start this function, the compressor must be put off. Press the button for some seconds. In any case an amperometric and a thermal protection protect the machine from an overload.
F	Si, pour quelque raison on a dû interrompre le cycle, la machine a un dispositif spécial qui fait fondre la glace sur les parois du récipient. Ainsi la prochaine réprise de l'agitateur ne causera pas de problémes et toutes les parties mécaniques de la machine seront préservées. Pour activer cette fonction, le compresseur doit être étaint. Appuyer sur le bouton pour quelques secondes. En tout cas la machine est protégée d'un surcharge par une protection ampérometrique et par une protection thermique.
D	Sollte aus irgendeinem Grund der Zyklus unterbrochen werden, hat die Maschine eine besondere Vorrichtung, die das Eis an den Wänden des Behälters schmilzt, so dass das Rührwerk beim nächsten Start ohne unnötige Probleme anläuft und die mechanischen Einzelteile der Maschine erhalten werden. Um diese Funktion starten zu können, muss der Kompressor ausgeschaltet sein. Drücken Sie für einige Sekunden die Taste . In jedem Fall wird die Maschine durch einen amperometrischen und einen thermischen Schutz vor einer mechanischen Überlastung geschützt.
S	Si por alguna razón se interrumpe el ciclo, la máquina dispone de un dispositivo especial que derrite el hielo formado en las paredes del contenedor, para que el agitador arranque sin problema la próxima vez que se ponga en marcha y para que se preserven los componentes mecánicos de la máquina. Para activar esta función es necesario apagar el compresor. Presione el botón durante varios segundos. En todo caso, hay una protección amperométrica y térmica que protege la máquina contra una sobrecarga mecánica.

I	Alla fine di ogni ciclo ricordatevi di portare la velocita' dell'agitatore al minimo. Altrimenti all'avvio del ciclo successivo l'alta velocita' dell'agitatore potrebbe far fuoriuscire la miscela dal contenitore
E	At the end of each cycle, remember to reduce the number of rpm to the minimum. Otherwise the high speed of the agitator might make the mix spill out of the container at the start of the next cycle.
F	À la fin de chaque cycle, réduire la vitesse de l'agitateur au minimum. Autrement au départ du prochain cycle, la vitesse pourrait causer la fuite du mélange du conteneur.
D	Schalten Sie die Drehzahl des Rührwerks am Ende jedes Zyklusses auf die minimale Geschwindigkeit herab. Ansonsten könnte beim Start des folgenden Zyklusses die hohe Drehzahl des Rührwerks dazu führen, dass der Mix aus dem Behälter geschleudert wird.
S	Al final de cada ciclo no olvide reducir al mínimo la velocidad del giro. Si no se hace, le mezcla puede ser arrojada del conteneder al iniciarse el nuevo ciclo por la alta velocidad del giro.

CONTROLLO DI DENSITA'
CONSISTENCY CONTROL
CONTRÔLE DE DENSITÉ
KONSISTENZKONTROLLE
CONTROL DE DENSITAD

I	Per impostare la densità premere il tasto e variarla premendo i tasti .
E	To choose the desired consistency push and vary the consistency with the buttons .
F	Pour imposer la densité, appuyer sur et varier la densité avec les touches .
D	Um die gewünschte Konsistenz einzustellen, betätigen Sie die Taste und variieren diese dann mit den Tasten .
S	Para seleccionar la densidad deseada, presione el botón y cámbiela apretando los botones .

I	Il gelato artigianale essendo una miscela di più componenti (latte, zucchero, grassi ecc.) bilanciati in quantità differenti a seconda della zona geografica, del gusto che si vuole ottenere e dell'utilizzo finale del gelato (semifreddo, torta, granita ecc), non ha sempre lo stesso comportamento sia come temperatura che come densità. Per questo motivo è stato messo a punto un sistema che rileva la reale densità del gelato, attraverso il controllo di un parametro che **non varia mai** a seconda del variare delle condizioni esterne (variazione della temperatura ambiente o variazione della tensione/frequenza di alimentazione). Per poter individuare la densità desiderata è bene seguire questa procedura: Dopo aver inserito la miscela ed acceso la macchina, regolare la velocità tenendo presente che ad una velocità maggiore corrisponde un aumento di overrun cioè la quantità di aria incorporata dal gelato di seguito impostare un valore di densità H compreso fra 30 e 60 (per il gelato) e' necessario anche tenere presente che questo valore e' legato alla quantità di miscela inserita all'aumentare della miscela aumentare il valore H Dopo aver inserito la miscela ed acceso la macchina, regolare la velocità su 2 e posizionarsi ad un valore di densità (H) pari a 60 (in generale il campo da 60 a 30 comprende la maggior parte delle ricette per gelato) e attendere che il gelato si formi; quando il gelato è quasi pronto (la prima volta per poter giudicare quando e' quasi pronto e' necessario prelevare il gelato dal rubinetto) diminuire di una unità la densità e attendere 5 secondi, continuare a diminuire la densità di una unità per volta fino a quando non si spegne il compressore (la macchina conserverà questa densità accendendo e spegnendo il compressore). A questo punto riportare il numero selezionato sulla ricetta in modo tale che per il futuro ogni volta che si mantecherà quella ricetta ci si ricorderà a che valore va' impostata la densità.
E	Being a mixture of several components (milk, sugar, fats, etc.) balanced in different amounts, handcrafted ice cream does not always have the same temperature and density characteristics which depend on geographical region, the taste one wants to achieve and the final use of the ice cream (desserts, cakes, slush, etc.). For this reason we have fine tuned a system which reads the actual density of the ice cream, by controlling of a parameter that **never varies** according to external conditions (variation of ambient temperature or variation of the voltage/frequency of the electrical current). To be able to identify the desired density we recommend the following procedure: When the mix is in the machine and the machine is running, regulate the speed. Remember that a higher speed corresponds to a higher overrun, that is the quantity of air in the ice-cream. Then impose a consistency-value H between 30 and 60 (for the ice-cream). Remember also that this value depends on the quantity of mix in the machine. A larger quantity needs a higher value H. When the mix is in the machine and the machine is running, regulate the speed on 2 and the density (H) on 60 (in general, most of the ice-cream receipts acquire the values between 60 and 30). Wait for the ice cream to form; when the ice cream is almost ready (to judge for the first time whether the ice cream is ready it is necessary to take out the ice cream from the drain) reduce the density setting by 1 unit and wait 5 seconds. Continue reducing the density by one unit each time until the compressor turns off (the machine will maintain this density by alternately turning the compressor on and off). At this point, record the number selected in the recipe so that in the future, each time a batch of that recipe is made, one will remember which density setting to use.
F	La glace artisanale étant un mélange de plusieurs composants (lait, sucre, graisses, etc...) équilibrés en quantité différents selon la zone géographique, le goûte qu'on veut obtenir et l'utilisation final (desserts, gâteaux, granita etc), n'a pas toujours le même comportement soit comme température qui comme densité. Pour cette raison a été mise à point un système qui remarque la réelle densité de la glace, par le contrôle d'un paramètre qui ne change jamais selon des conditions externes (variation de la température ambiante ou variation de la voltage/fréquence du courant électrique). Pour pouvoir identifier la densité désirée nous recommandons le procédé suivant: versé le mélange dans la cuve; Aprés avoir insert le mélange dans la machine et la machine part, régler la vitesse. Une majeure vitesse correspond à un majeur overrun, c'est-à-dire la quantité d'air dans la glace. En suite imposer la valeur de densité H entre 30 et 60 (pour la glace). N'oublier pas que cette caleur est liée à la quantité de mélange dans la machine. Si vous augmentez la quantité, il faut augmenter aussi la valeur H. Aprés avoir insert le mélange dans la machine et la machine part, régler la vitesse à 2 et imposer une valeur de densité (H) de 60 (en general, pour la plupart de recettes de glace il faut une valeur de 60 à 30) et attendre que la glace se forme ;lorsque la glace est presque prête (il est nécessaire de la juger pour la première fois; prélever un petite quantité de crème glacée du robinet) diminuer d'une unité la densité et attendre 5 secondes. Continuez de réduire la densité par une unité chaque fois jusqu'au compresseur s'éteint (la machine maintiendra cette densité en tournant alternativement le compresseur marche-arrêt). En ce moment, enregistrez le nombre choisi dans la recette de façon qu'à l'avenir, pour cette recette on rappellera le valeur de densité à employer.

D	Hausgemachtes Speiseeis besteht aus mehreren Inhaltsstoffen (Milch, Zucker, Fette usw.). Deren Anteil hängt jeweils von der geographischen Lage, dem gewünschten Geschmack und der Verwendung des Eises ab (als Softeis, Torte, Granita etc.). Das Eis hat nicht immer die gleiche Konsistenz und Temperatur. Deshalb wurde ein System entwickelt, das die tatsächliche Konsistenz des Eises bestimmt, und zwar durch die Regulierung eines Parameters das sich auch bei verschiedenen äußeren Umständen (Raumtemperaturschwankungen oder Variierungen des Drucks oder der Stromspannung) **nie verändert**. Um die gewünschte Konsistenz zu erhalten, gehen Sie folgendermaßen vor: Nachdem Sie den Mix eingegeben haben und die Maschine angeschaltet haben, regulieren Sie die Geschwindigkeit. Denken Sie daran, dass einer höheren Geschwindigkeit ein höherer Overrun, d.h. ein höherer Wasseranteil im Eis, entspricht. Geben Sie dann einen Konsistenzwert H zwischen 30 und 60 (für das Eis) ein. Denken Sie auch hier daran, dass dieser Wert mit der Menge des Mixes zusammenhängt. Bei einer größeren Menge muss auch der Wert H steigen. Nachdem Sie den Mix eingegeben haben und die Maschine angeschaltet haben, stellen Sie die Geschwindigkeit auf 2 und den Konsistenzwert (H) auf 60 (generell benötigen die meisten Eisrezepte einen Wert zwischen 60 und 30) . Warten Sie, bis das Eis sich bildet; wenn es fast fertig ist (um beim ersten Mal feststellen zu können, wann das Eis fast fertig ist, muss das Eis aus dem Hahn entnommen werden), verringern Sie den Konsistenzwert um eine Einheit und warten Sie 5 Sekunden; verringern Sie den Konsistenzwert weiterhin um jeweils eine Einheit bis sich der Kompressor ausschaltet (die Maschine hält diese Konsistenz dadurch, dass der Kompressor sich an- und ausschaltet). Stellen Sie jetzt den im Rezept angegebenen Wert ein, so dass in Zukunft bei jedem Gebrauch desselben Rezeptes an den einzugebenden Konsistenzwert erinnert wird.
S	El helado de la artesanía es una mezcla de varios componentes (leche, azúcar, grasas, etc.) balanceados en cantidades diferentes según la zona geográfica, el gusto que se desea obtener y el uso final del helado (postres semifríos, tortas, aguanieve, etc.), no tiene el mismo comportamiento sea como la temperatura que como densidad. Por esta razón se ha puesto al punto uno sistema que encuentra la densidad verdadera del helado, con el control de un parámetro que **nunca varía** al segundo del variar de las condiciones externas (variación de la temperatura o del voltaje / frecuencia de la alimentación eléctrica). Para poder identificar la densidad deseada es mejor seguir este procedimiento: Después de haber introducido la mezcla y encendido la máquina, es preciso regular la velocidad. Tenga en cuenta que una velocidad elevada se corresponde con un *overrun* elevado, es decir, con un porcentaje elevado del agua en el helado. Introduzca un valor de densidad H que se encuentre entre 30 y 60 (para el helado). También tenga en cuenta que este valor está relacionado con la cantidad de la mezcla. Al aumentar la cantidad es necesario subir también el valor H. Cuando el helado está casi listo (para poder juzgar para la primera vez cuando está casi listo, es necesario que se lleve del grifo) disminuir de una unidad la densidad y esperar 5 segundos. Se continúa a disminuir la densidad de una unidad en esta manera hasta que cuando no se apague el compresor (la máquina conservará esta densidad encendiendo y parando el compresor). A este punto se escribe el número seleccionado en la recepta de tal manera que por el futuro cada vez que se mantecará esa recepta se recordará el valor de densidad que necesita enfocar.

PASTORIZZAZIONE
PASTEURIZING
PASTEURISATION
PASTEURISIERUNG
PASTEURIZACIÓN

I	Analizziamo ora le operazioni necessarie per pastorizzare una miscela (Max 5 lt R5 RT5 RTD5 Max 15 lt R15)
E	There follows an explanation of the steps to be taken to pasteurize a mix (Max 5 lt R5 RT5 RTD5 Max 15 lt R15)
F	Analysons maintenant les opérations nécessaires pour pasteuriser un mélange (Max 5 lt R5 RT5 RTD5 Max 15 lt R15)
D	Es folgt eine Erläuterung der nötigen Schritte zur Pasteurisierung eines Mixes (Max 5 lt R5 RT5 RTD5 Max 15 lt R15)
S	Ahora analizamos las operaciones necesarias para pasteurizar una mezcla (Max 5 lt R5 RT5 RTD5 Max 15 lt R15)

I	La fase di pastorizzazione richiede l'utilizzo dell'agitatore con i raschiatori in plastica
E	Pasteurizing requires the use of a stirrer with the plastic scrapers
F	La phase de pasteurisation requiert l'emploi de l'agitateur avec les outils pour racler en plastique
D	Während der Pasteurisierungsphase muss das Rührwerk mit den Plastikschabern benutzt werden.
S	La fase de pasteurización exige la utilización del agitador con los raspadores en plástica

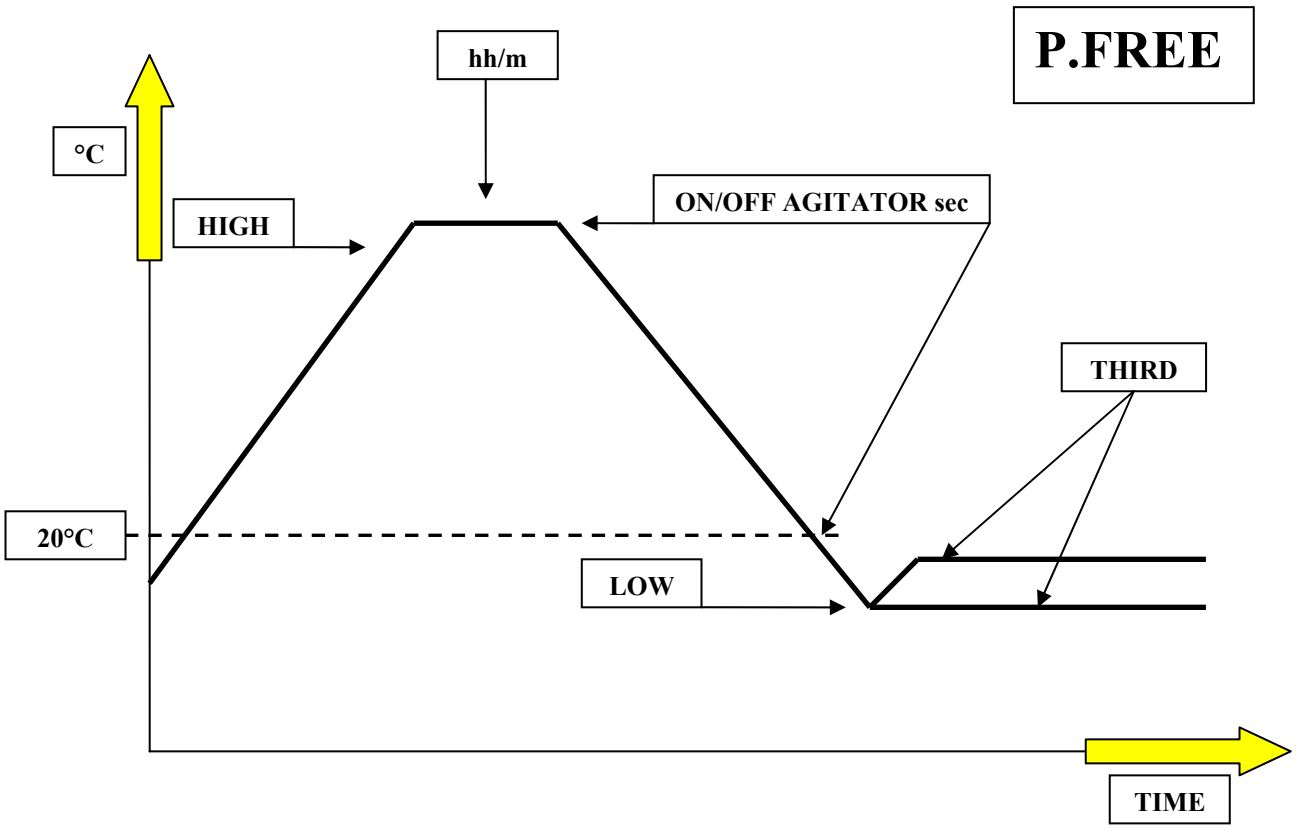
I	ATTENZIONE Durante la fase di pastorizzazione e' necessario impostare il valore di densità al massimo
E	ATTENTION During pasteurizing , the consistency value must be at its maximum.
F	ATTENTION Pendant la phase de pasteurisation il faut imposer la valeur de densité au maximum.
D	ACHTUNG Während der Pasteurisierungsphase muss der Konsistenzwert auf den Maximalwert eingestellt werden.
S	ATENCIÓN Es preciso subir al máximo el valor de densidad durante la fase de pasteurización

I	Per impostare la densità premere il tasto e variarla premendo i tasti .
E	To choose the desired consistency push and vary the consistency with the buttons .
F	Pour imposer la densité, appuyer sur et varier la densité avec les touches .
D	Um die gewünschte Konsistenz einzustellen, betätigen Sie die Taste und variieren diese dann mit den Tasten .
S	Para seleccionar la densidad deseada, presione el botón y cámbiela apretando los botones .

I	1) Versare la miscela nella vasca. E' importante non accendere la macchina con il serbatoio vuoto. 2)Scegliere il programma di pastorizzazione desiderato utilizzando il tasto . Premendo più volte le frecce il display visualizzerà l'intera gamma di programmi a vostra disposizione. P.1,.P.FREE 3)Premere il tasto . A questo punto inizia la fase di pastorizzazione che prevede il riscaldamento fino alla temperatura voluta, la sosta prevista e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4 ºC (SOLO P.1). Durante tutta la fase di pastorizzazione il display indicherà la temperatura della miscela. 4)Terminato l' intero ciclo la suoneria avvertirà che il processo è terminato. Inizia allora la fase di maturazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4 º C. (SOLO P.1).
E	1) Pour the mix in the tank. It is important not to turn the machine on when the tank is empty. 2)Select the desired pasteurization programme using . Pushing the arrows many times, the display will visualize the whole range of programmes available P 1, P FREE 3)Push .This will start the pasteurising, which includes heating to the desired temperature, stopping as programmed and subsequent cooling to 4º C. During pasteurising the temperature of the mix will appear on the display. 4)Once the whole cycle is over, a sound signal will inform you that the process has finished. The next stage is maturing, in which the mix is maintained at a constant temperature of 4ºC. (ONLY P1)
F	1) Verser le mélange dans la cuve Il est très important de ne pas allumer la machine si le réservoir est vide. 2)Choisir le programme de pasteurisation désiré en utilisant la touche . En appuyant plusieurs fois sur les flèches le display visualisera toute la gamme des programmes à disposition. P1, P FREE 3)Appuyer sur la touche. Maintenant la phase de pasteurisation commence; elle prévoit le réchauffement jusqu'à la température désirée, l'arrêt prévu et le refroidissement successif jusqu'à la température de 4°C. Pendant toute la phase de pasteurisation, le display indiquera la température du mélange; 4)Une fois terminé tout le cycle, la sonnerie vous avertira que le processus est terminé. La phase de mûrissement commence ; elle maintiendra le mélange à une température constante de 4°C. (SEULEMENT P1)
D	1) Den Mix in die Wanne geben. Achtung: Die Maschine nie mit leerem Behälter einschalten. 2) Das gewünschte Pasteurisierungsprogramm mit der Taste wählen. Durch wiederholtes Drücken der Pfeile zeigt der Display die zur Verfügung stehenden Programme an. P.1,.P.FREE 3) drücken. Nun beginnt die Pasteurisierungsphase, die die Erhitzung auf die gewünschte Temperatur, die gespeicherte Endzeit und die anschließende Kühlung auf 4°C beinhaltet (NUR P1) Während der Pasteurisierungsphase zeigt der Display immer die Temperatur des Mixes an. 4) Am Ende des Zyklusses ertönt ein Geräuschsignal. Nun beginnt die Reifephase, in der die Temperatur des Mixes durchgehend auf 4°C gehalten wird. (NUR P.1).
S	1) Vierta la mezcla en el recipiente. Es imprescindible que la máquina no se encienda cuando el tanque esté vacío. 2)Escoja el programa de pasteurización que desee utilizando el botón . Oprimiendo las flechas varias veces la pantalla mostrará toda la

	gama de programas a su disposición. P.1,.P.FREE 3)Oprima el botón. En ese momento comienza la fase de pasteurización, la cual requiere un calentamiento hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada y un enfriamento sucesivo hasta que llegue a 4 ºC (SOLO P.1). Durante toda la fase de pasteurización la pantalla mostrará la temperatura de la mezcla. 4)Una vez que el ciclo haya terminato por completo, el timbre indicará el final del proceso. Inicia entonces la fase de maduración, manteniendo la mezcla a una temperatura constante de 4 º C. (SOLO P.1).

PROGRAMMAZIONE DEL CICLO P.FREE
PROGRAMMING CYCLE P.FREE
PROGRAMME DU CYCLE P.FREE
PROGRAMMIERENZYKLUS P.FREE
PROGRAMACIÓN DEL CICLO P.FREE



I	IL P.FREE E' UN PROGRAMMA COMPLETAMENTE LIBERO CHE PERMETTE DI SCEGLIERE: 1) la temperatura di cottura (high) fino a 115°c 2) il tempo di conservazione alla temperatura (high) (hh/mm) fino 23 ore e 59 minuti 3) la temperatura (low) generalmente impostata allo stesso valore della temperatura (third) 4) la temperatura di conservazione (third) minimo 3°c 5) i tempi di pausa e lavoro dell'agitatore (on/off), solo in fase di raffreddamento fino a 20°c Essendo un programma libero il ciclo puo' durare piu' di due ore quindi e' stato disabilitato il controllo di avvenuto ciclo nel tempo delle due ore al contrario del programma p.1 che se il ciclo dura piu' di due ore la macchina va in allarme tempo (allarm et)
E	P.FREE IS A COMPLETELY FREE PROGRAMM THAT ALLOWS YOU TO CHOOSE: 1) the cooking temperature (high) up to 115°c 2) the conservation time at that temperature (high) (hh/mm) up to 23 hours and 59 minutes

	3) the temperature (low) usually fixed as the temperature (third) 4) the conservation temperature (third) at a minimum of 3°c 5) the time of the breaks and the work of the agitator (on/off),only during cooling up to 20°c As this is a free programme, the cycle can exceed the duration of two hours. The control of program p1, indicating the end of the cycle within two hours, is put off. If the cycle exceeds the duration of two hours, the time alarm (alarm et) starts
F	LE PROGRAMME P.FREE EST COMPLETEMENT LIBRE ET PERMET DE CHOISIR: 1) la temperature de cuisson (high) jusqu´a 115°c 2) le temps de conservation a cette temperature (high) (hh/mm) jusqu´a 23 heures et 59 minutes 3) la temperature (low), normalement la meme de la temperature (third) 4) la temperature de conservation (third) minimum 3°c 5) les temps de pause et de travail de l´agitateur (on/off), seulement dans la phase de refroidissement jusqu´a 20°c Vu que le programme est libre; le cycle peut durer plus de deux heures: donc le control de fin de cycle pendant les deux heures du programme p1 ne fonctionne pas . Si le cycle dure plus de deux heures, l´allarme de temps de la machine (allarm et) s´allume
D	IM PROGRAMM P.FREE SIND FOLGENDE FUNKTIONEN FREI WÄHLBAR: 1) die kochtemperatur (high) bis zu 115°c 2) die konservierungsdauer bei der temperatur (high) (hh/mm) bis zu 23 stunden und 59 minuten 3) die temperatur (low), die normalerweise genauso hoch ist wie die temperatur (third) 4) die konservierungstemperatur (third) min. 3°c 5) die arbeits- und pauseperioden des rührwerks (on/off), nur während der abkühlphase bis zu 20°c Da das programm völlig frei wählbar ist, kann die phase zwei stunden überschreiten. Die kontrolle am ende der phase innerhalb von zwei stunden ist, im gegensatz zum programm p1, ausgeschaltet. Überschreitet die phase zwei stunden, schaltet sich der zeitalarm (allarm et) ein:
S	P.FREE ES UN PROGRAMA COMPLETAMENTE LIBRE QUE PERMITE ESCOGER: 1) la temperatura de cocción (high) hasta 115°c 2) el tiempo de conservación a la temperatura (high) (hh/mm) hasta 23 horas y 59 minutos 3) la temperatura (low) generalmente programada al mismo valor que la temperatura (third) 4) la temperatura de conservación (third) mínimo 3°c 5) los tiempos de pausa y trabajo del agitador (on/off), únicamente en fase de enfriamiento hasta 20°c Puesto que se trata de un programa libre, el ciclo puede durar más de dos horas. Así que se ha inhabilitado el control de ciclo terminado de dos horas, contrariamente al programa 1, en el cual, si el ciclo dura más de dos horas, la máquina avisa mediante una alarma (allarm et)

Premere e selezionare P.FREE
Press the button and select P.FREE
Appuyer sur la touché et selectioner P.FREE
Drücken und eingeben P.FREE
Presionar y escoger P.FREE

Premere
Press
Appuyer
Drücken
Presionar

HIGH 	Premere Press Appuyer Drücken Presionar
	Premere e scegliere la temperatura; quindi confermare con il tasto Press selecting the temperature at which the stop shall occur; then confirm pressing the button Appuyer et selectionner la temperature à laquelle on veut s'arrêter ; et ensuite presser la touche pour confirmer. drücken und die Temperatur wählen; mit der Taste bestätigen. Oprima y escoja la temperatura; confirme con el botón
	Premere Press Appuyer Drücken Presionar

hh	
	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

	Premere per modificare il tempo di sosta e confermare con il tasto
	Press to change the stopping time; then confirm pressing the button
	Appuyer pour changer le temps d'arrêt ; et ensuite presser la touche pour confirmer
	drücken, um die Zeiten der Pause zu verändern und mit bestätigen
	Oprima para modificar el tiempo de parada y confirme con el botón

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

mm	
	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

	Premere per modificare il tempo di sosta e confermare con il tasto
	Press to change the stopping time; then confirm pressing the button
	Appuyer pour changer le temps d'arrêt ; et ensuite presser la touche pour confirmer
	drücken, um die Zeiten der Pause zu verändern und mit bestätigen
	Oprima para modificar el tiempo de parada y confirme con el botón

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

LOW 	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

Premere e scegliere la temperatura; quindi confermare con il tasto

Press selecting the temperature at which the stop shall occur; then confirm pressing the button

Appuyer et selectioner la temperature à laquelle on veut s'arrêter ; et ensuite presser la touche pour confirmer.

drücken und die Temperatur wählen; mit der Taste bestätigen.

Oprima y escoja la temperatura; confirme con el botón

Premere

Press

Appuyer

Drücken

Presionar

THIRD

Premere

Press

Appuyer

Drücken

Presionar

	Premere e scegliere la temperatura di arresto; quindi confermare con il tasto OK
	Press selecting the temperature at which the stop shall occur; then confirm pressing the OK button
	Appuyer et selectioner la temperature à laquelle on veut s'arrêter ; et ensuite presser la touche OK pour confirmer.
	drücken, um die Endtemperatur festzulegen; mit der Taste OK bestätigen
	Oprima y escoja la temperatura de apagado; y confirme con el botón OK

	Premere A
	Press A
	Appuyer A
	Drücken A
	Presionar A

ON 	Premere OK
	Press OK
	Appuyer OK
	Drücken OK
	Presionar OK

	Premere per modificare il tempo e confermare con il tasto OK
	Press to change the stopping time; then confirm pressing the OK button
	Appuyer pour changer le temps d'arrêt ; et ensuite presser la touche OK pour confirmer
	drücken, um die Zeiten der Pause zu verändern und mit OK bestätigen
	Oprima para modificar el tiempo de parada y confirme con el botón OK

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

OFF 	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

	Premere per modificare il tempo e confermare con il tasto OK
	Press to change the stopping time; then confirm pressing the OK button
	Appuyer pour changer le temps d'arrêt ; et ensuite presser la touche OK pour confirmer
	drücken, um die Zeiten der Pause zu verändern und mit OK bestätigen
	Oprima para modificar el tiempo de parada y confirme con el botón OK

	Premere ESC
	Press ESC
	Appuyer ESC
	Drücken ESC
	Presionar ESC

	Premere e selezionare P.FREE
	Press the button and select P.FREE
	Appuyer sur la touché et selectioner P.FREE
	Drücken und eingeben P.FREE
	Presionar y escoger P.FREE

	Premere OK Avvia automaticamente la fase di pastorizzazione .(premere leggermente per 3 secondi).
	Press OK Automatically starts cooking/pasteurizing (press lightly for 3 seconds).
	Appuyer OK Met en marche automatiquement la phase de cuisson/pasteurisation (appuyer lègerement pendant 3 secondes).

	Drücken OK Die Pasteurisierung wird automatisch gestartet (leicht für 3 Sekunden drücken).
	Presionar OK Avía automaticamente la fase de pasteurización. (presionar ligeramente por 3 segundos).

SELEZIONE DEL FUNZIONAMENTO DEL MOTORE IN SERVIZIO CONTINUO O ALTERNATO IN FASE DI CONSERVAZIONE

HOW TO SELECT THE CONTINUOUS OR ALTERNATING FUNCTION OF THE MOTOR DURING THE CONSERVATION CYCLE

SÉLECTION DU FONCTIONNEMENT DU MOTEUR EN SERVICE ALTERNÉ OU CONTINUÉ DANS LA PHASE DE CONSERVATION

WAHL DER MOTORFUNKTION (DURCHGÄNGIG ODER PHASENWEISE) WÄHREND DER KONSERVIERUNG

SELECCIONAR EL FUNCIONAMIENTO DEL MOTOR EN SERVICIO CONTÍNUO O ALTERNADO DURANTE LA FASE DE CONSERVACIÓN

	In qualsiasi momento si può scegliere il tipo di servizio del motore dell'agitatore premendo il tasto B
	At anytime one can choose the type of functioning of the agitator motor by pushing the B button
	A tout moment, il est possible de choisir le type de service du moteur de l'agitateur en pressant la touche B
	Es ist in jedem Moment möglich, die Motorfunktion des Rührwerks durch Betätigung der Taste B zu wählen
	Se puede elegir el tipo de servicio del motor del agitador en cualquier momento oprimiendo el botón B

PROGRAMMA DI AGITAZIONE P.AGITATOR
AGITATOR PROGRAMME P.AGITATOR
PROGRAMME DE L´AGITATEUR P.AGITATOR
PROGRAMM DES RÜHRWERKS P.AGITATOR
PROGRAMA DE AGITACIÓN P.AGITATOR

I	L'UTILIZZO DI QUESTO PROGRAMMA E' INDICATO NEL CASO IN CUI SI VOGLIA: IMPASTARE MISCELARE MONTARE OMOGENEIZZARE FRULLARE LAVARE
E	USE THIS PROGRAMME TO: CREAM MIX WHIP HOMOGENISE CHOP WASH
F	UTILISER CE PROGRAMME POUR: PETRIR MELANGER FOUETTER HOMOGENEISER LAVER
D	FUNKTIONEN DIESES PROGRAMMS: KNETE MIXEN SCHLAGEN HOMOGENISIEREN QUIRLEN WASCHEN
S	LA UTILIZAZIÓN DE ESTE PROGRAMA ES APROPIADA CUANDO SE QUIERA: EMPASTAR MEZCLAR BATIR HOMOGENIZAR LICUAR LAVAR

I	ATTENZIONE: Dall'inizio alla fine del ciclo, non spegnere mai l'agitatore, non aprire il coperchio e non premere mai lo stop se non ne siete costretti
E	ATTENTION: From the beginning until the end of the cycle , never switch off the stirrer, do not open the lid , and never push the stop button, unless forced
F	ATTENTION :Du début à la fin du cycle, ne jamais éteindre le racleur, ne pas ouvrir le couvercle et ne jamais pousser le bouton stop si vous n'y êtes pas contraints
D	ACHTUNG: Von Anfang bis Ende des Zyklusses nie das Rührwerk ausschalten, den Deckel öffnen oder Stop drücken, sofern dies nicht unumgänglich ist.
S	ATENCIÓN: desde el principio hasta el final del ciclo, no se apague nunca el agitador, no se abra la tapa y no se presione nunca el botón stop si esto no es estrictamente necesario

ALLARMI
ALARM
ALARMES
ALARM
ALARMAS

I	Se entra in funzione la protezione termica motore si ferma tutta la macchina e compare sul display l'indicazione di errore EM.
E	If the motor thermal protection trips the entire machine will stop and the display will show the error code EM.
F	Si la protection thermique du moteur s'enclenche, toute la machine s'arrête et l'indication d'erreur EM apparaît sur l'afficheur.
D	Wenn sich der Thermoschutz des Motors einschaltet, bleibt die Maschine stehen und auf dem Display erscheint der Fehlerhinweis EM.
S	Si se pone en función la protección térmica del motor se para toda la máquina y sobre el display comparece la indicación de error EM.

I	Viene visualizzato il tipo di errore i piu' comuni sono OL2 (sovraccarico motore) OH2 (protezione termica interna motore) esistono anche altri errori in questi casi e' necessario contattare il centro assistenza Per ristabilire il normale funzionamento premere il tasto di reset
E	The kind of error is displayed. The most common ones are OL2 (motor overload), OH2 (internal thermal protection of the motor). Other kinds of errors may appear, too. In this case, please contact the customer service. To reassume the normal function press the reset button
F	Le type d'erreur est visualisé. Les erreurs les plus communes sont OL2 (surcharge du moteur) et OH2 (protection thermique interne du moteur). Autres types d'erreurs peuvent apparaître, en ce cas contacter le centre d'assistance. Pour reprendre le fonctionnement normal de la machine, appuyer sur le bouton de reset
D	Die Fehlerursache wird angegeben. Am häufigsten sind dies OL2 (Überlastung des Motors), OH2 (innerer Motorwärmeschutz). Es können auch andere Fehler auftreten, in diesem Fall wenden Sie sich bitte an die Kundenbetreuung. Um den normalen Arbeitsgang wieder aufzunehmen, drücken Sie Reset
S	Se viusaliza la causa del error. Los errores que más amenudo ocurren son los errores OL2 (sobrecarga del motor), OH2 (protección térmica interna del motor). También pueden producirse otros errores, en cuyo caso por favor diríjase al servicio al cliente. Para restablecer el funcionamiento normal, presione el botón de reinicio (Reset).

I	Per agevolare la ripartenza dell'agitatore la macchina dispone di uno speciale dispositivo che scioglie la crosta di gelato sulla parete del contenitore per attivarlo bisogna premere per alcuni secondi il tasto
E	For an easier restart of the agitator, the machine has a special device that melts the ice crust on the walls of the container. To start this mode press the button for some seconds.
F	Pour faciliter la réprise de l'agitateur, la machine a un dispositif spécial qui fait fondre la croûte de glace sur les parois du récipient. Pour activer cette fonction, appuyer sur le bouton pour quelques secondes.
D	Um den Neustart des Rührwerks zu erleichtern, gibt es eine besondere Vorrichtung. Die Eiskruste an den Behälterwänden wird geschmolzen. Um diese Funktion zu starten, drücken Sie für einige Sekunden die Taste
S	Hay un dispositivo especial para facilitar el reinicio del agitador. Se derrite la costra de hielo formada en las paredes del contenedor. Para iniciar esta función, oprima el botón durante varios segundos.

I	La pastorizzazione deve avvenire entro due ore. Se per qualsiasi motivo ciò non fosse possibile (ambiente troppo caldo, compressore scarico di gas ecc.) la macchina segnala sul display la sigla ET
E	Pasteurizing must occur within two hours. Should this not be possible (the surrounding environment is too warm, the compressor is without gas, etc.) the abbreviation ET - error time - will appear on the display of the machine
F	La pasteurisation doit avoir lieu en deux heures de temps. Si pour n'importe quelle raison, on ne pouvait pas respecter ce temps (chaleur excessif, compresseur dépourvu de gaz.) la machine signale sur le display le sigle ET- error time.
D	Die Pasteurisierung muss innerhalb von 2 Stunden stattfinden. Sollte dies aus irgendeinem Grund nicht möglich sein (zu warme Raumtemperatur, kein Gas im Kompressor u.s.w.), erscheint auf dem Display ET- Zeitfehler.
S	La pasteurización debe ocurrir en las 2 horas. Si para cualquesiera motivo esto no sea posible (ambiente muy caliente, compresor descargado de gas ecc.) la máquina señala sobre el display la sigla ET-error tiempo.

ALLARMI ACUSTICI
ACOUSTIC ALARMS
ALARMES ACOUSTIQUES
GERÄUSCHALARM
ALARMAS ACÚSTICAS

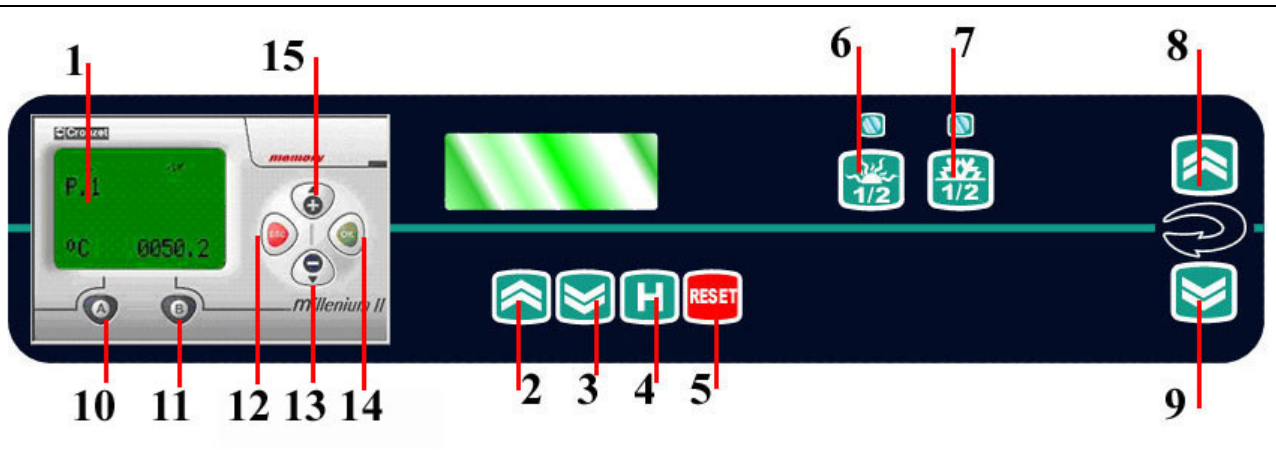
TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURA	AZIONE FUNCTION ACTION FUNKTION ACCIÓN
83°C/FREE	MASSIMA TEMPERATURA
4°C	FINE CICLO/CONSERVAZIONE
83°C/FREE	MAX TEMPERATURE
4°C	END OF CYCLE/KEEPING PHASE
83°C/FREE	HAUTE TEMPÉRATURE
4°C	FIN DU CYCLE/CONSERVATION
83°C/FREE	HÖCHSTTEMPERATUR
4°C	ZYKLUSENDE/KONSERVIERUNG
83°C/FREE	TEMPERATURA MÁXIMA
4°C	FIN DEL CICLO/CONSERVACIÓN

I	La macchina e' dotata di allarme acustico che si attiva quando la densità del gelato raggiunge il livello impostato
E	An acoustic alarme signals that the imposed consistency of the ice-cream has been obtained.
F	Une alarme sonore se déclenche quand la valeur de densité est rejointe.
D	Wenn die eingegebene Eiskonsistenz erreicht ist, ertönt ein Geräuschsignal.
S	Al alcanzar la densidad del helado deseada, la máquina emite una alarma acústica.

BLACK OUT
BLACK OUT
BLACK OUT
BLACK OUT
BLACK OUT

I	In mancanza di energia elettrica la macchina memorizza la temperatura della miscela al momento del blackout. Quando la macchina riparte la miscela si troverà generalmente a una temperatura diversa da quella memorizzata. La macchina riprenderà a riscaldare ripercorrendo tutta la fase di pastorizzazione. Solo nel caso in cui la temperatura della miscela è inferiore a 10ºC la macchina continuerà a raffreddare fino a raggiungere i 4 ºC previsti.
E	In the event of a power failure the machine memorizes the mix temperature at the time of interruption. When the machine is started again the mix temperature is usually different from the memorized temperature. In this case the machine will start heating again and repeat the entire pasteurizing stage. Only if the mix temperature is lower than 10° C will the machine continue cooling until reaching the preset temperature of 4° C.
F	En cas de panne d'énergie électrique, la machine met en mémoire la température du mélange au moment de l'interruption. Quand la machine repart, le mélange aura généralement une température différente par rapport à celle mémorisée. La machine recommencera à chauffer en parcourant de nouveau toute la phase de pasteurisation. Au cas où la température du mélange serait inférieure à 10°C, la machine continuera à refroidir jusqu'à ce qu'elle atteigne les 4° C prévus.
D	Bei Energiemangel speichert die Maschine die Temperatur des Mixes im Moment des Black Outs. Bei Neustart der Maschine hat der Mix noormalerweise eine Temperatur, die von der gespeicherten abweicht. Die Maschine erwärmt weiter und wiederholt die gesamte Pasteurisierungsphase. Nur wenn die Temperatur des Mixes weniger als 10°C beträgt, kühlt die Maschine weiter bis 4°C erreicht werden.
S	Si falta la energía eléctrica la máquina memoriza la temperatura de la mezcla al momento del black out. Cuando la máquina se pone de nuevo en marcha la mezcla tiendrá en general una temperatura diversa de la temperatura memorizada. La máquina volverá a recalentar rehaciendo toda la fase de pasteurización. Solo en el caso en el cual la temperatura de la mezcla es inferior a 10°C la máquina continurá enfriando hasta el alcance de los 4°C previstos.

PER IL MODELLO R40 OPERARE NEL SEGUENTE MODO
FOR THE MODEL R40 OPERATE ASFOLLOWS
POUR LE MODÈLE R40 PROCEDER DE LA FAÇON SUIVANTE
VERFAHRENSWEISE FÜR DAS MODELL R40
PARA EL MODELO R40 TRABAJAR EN EL MODO SIGUIENTE



I	Dalla figura possiamo notare i comandi e le segnalazioni che sono presenti sulla macchina
E	From the illustration it is possible to see the commands and the signals that are situated on the machine
F	De la figure l'on peut voir les commandes et signaux figurant sur la machine
D	Auf der Abbildung werden die auf der Maschine befindlichen Steuerungen und Befehle erläutert.
S	De la figura podemos observar los propulsores y las señalaciones presentes en la máquina.

I	Qui di seguito una descrizione di ogni interruttore:
E	There follows an explanation of each device:
F	Voyons maintenant les fonctions de chaque dispositif:
D	Es folgt eine Beschreibung der einzelnen Bauelemente:
S	Sigue una decripción de cada interruptor:

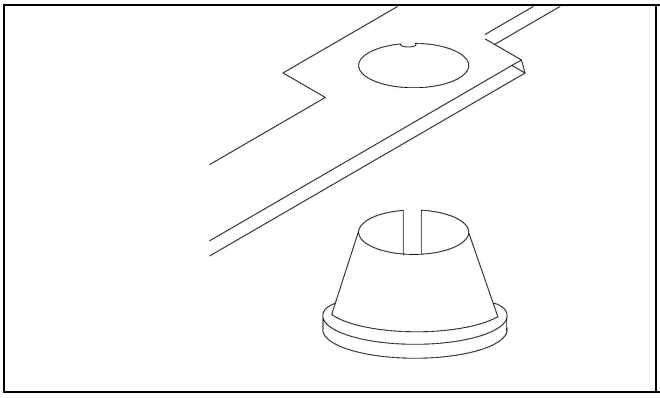
1		**I**	Programmatore
		E	Programme control
		F	Commande programmable
		D	Programmsteuerung
		S	Mando por programa
2 - 3		**I**	Per aumentare il valore di densità impostato / Per ridurre il valore di densità impostato
		E	To increase the set density value / To reduce the set density value
		F	Afin d'augmenter les données de densité / Afin de réduire les données de densité
		D	Zwecks die Dichtedaten erhöhen / Zwecks die Dichtedaten verringer
		S	Para aumentar los datos de la densidad / Para reducir los datos de la densidad
4		**I**	Pulsante densità/frequenza
		E	Push-button density and frequency
		F	Bouton densité et fréquence
		D	Konsistenz/Frequenzknopf
		S	Boton de densidad y frecuencia
5		**I**	Pulsante di reset
		E	Reset button
		F	Bouton de reset
		D	Reset-Knopf
		S	Boton de reinicio
6		**I**	Pulsante riscaldamento ridotto
		E	Heat reduction botton
		F	Bouton de chauffage reduit
		D	Wärmeverringerung
		S	Boton de calentamiento reducido
7		**I**	Mezzo carico
		E	Half load
		F	Demi-charge
		D	Halbe Ladung
		S	Boton de calentamiento reducido
8 - 9		**I**	Per aumentare la velocità dell'agitatore / Per diminuire la velocità dell'agitatore
		E	To increase the agitator speed / To decrease the agitator speed
		F	Pour augmenter la vitesse de l'agitateur / Pour reduire la vitesse de l'agitator
		D	Zur Verringerung der Geschwindigkeit des Rührwerks / Zur Erhöhung der Geschwindigkeit des Rührwerks
		S	Para aumentar la velocidad del agitador / Para reducir la velocidad del agitador
10		**I**	Permette di accedere alla programmazione di P.FREE
		E	Used to enter the programming of P.FREE
		F	Permet l´accès à la programmation P.FREE
		D	Erlaubt den Zugang zur Programmierung von P.FREE
		S	Permite acceder a la programación de P.FREE
11		**I**	Permette di scegliere l'agitazione alternata in fase di conservazione, o di attivare l'agitazione alternata solo nella fase di raffreddamento fino a 20°C
		E	Used to make the agitator work in intervals during the conservation cycle or to make it work in intervals only during the cooling cycle up to 20°C
		F	Permet de choisir la fonction d`agitation alternée pendant la phase de conservation ou de mettre en marche l`agitation alternée seulement pendant la phase de refroidissement jusqu`à 20°C
		D	Wählt die Funktion "phasenweises Rühren" während der Konservierung oder startet dieselbe Funktion ausschließlich während der Abkühlungsphase bis zu 20°C
		S	Permite escoger una agitación alternada durante la fase de conservación, o de activar la agitación alternada sólo durante la fase de enfriamiento, hasta 20°C

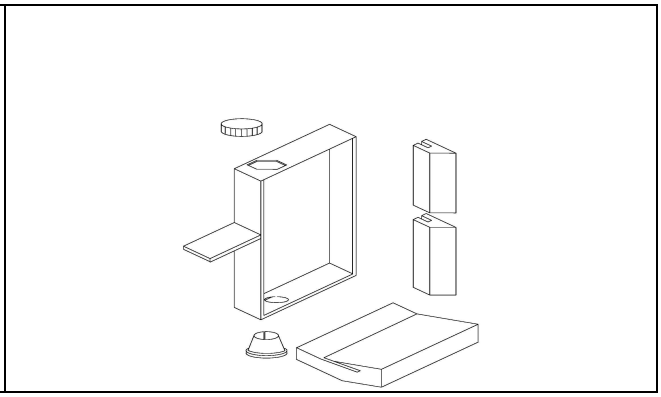
12		**I**	Arresta la cottura/pastorizzazione o la mantecazione. o la agitazione. Inoltre esce dalla programmazione
		E	Stops the cooking/pasteurising, whipping or stirring cycle. Also used to escape from the program
		F	Ferme la phase de cuisson/pasteurisation, de mélange ou d´agitation et fait sortir de la programmation
		D	Stoppt die Koch-/Pasteurisierungsphase, die Verarbeitungs- oder die Rührphase und verlässt das Programmierprogramm
		S	Termina la cocción/pasteurización o mantecación o agitación. Además, sale de la fase de programación.
13		**I**	Permettono di spostarsi all'interno dei programmi,variare i valori all'interno della programmazione
		E	Used to move within the programs, change the program data
		F	Permet de se mouvoir à l`intérieur des programmes, de varier les données à l`intérieur des programmations
		D	Benutzen Sie diese Tasten, um sich innerhalb der Programme zu bewegen
		S	Permiten el desplazamiento dentro de cada programa, permite cambiar datos dentro de la programación y
14		**I**	Avvia la fase di cottura/pastorizzazione o di mantecazione o di agitazione (premere leggermente per 3 secondi)- Inoltre conferma il dato nella programmazione
		E	Starts the cooking/pasteurising, whipping or stirring cycle (press slightly for 3 seconds). Also confirms the programmed data
		F	Met en marche la phase de cuisson/pasteurisation, de mélange ou d´agitation (appuyer légèrement pour 3 secondes)- Confirme aussi les données de la programmation
		D	Startet die Koch-/Pasteurisierungsphase, die Verarbeitungs- oder die Rührphase (leicht für 3 Sekunden drücken). Bestätigt auch die programmierten Daten
		S	Inicia la fase de pasteurización o de mantecación o de agitación (oprima suavemente el botón durante 3 segundos). Además, confirma los datos ingresados durante la programación.
15		**I**	Permettono di spostarsi all'interno dei programmi,variare i valori all'interno della programmazione
		E	Used to move within the programs, change the program data
		F	Permet de se mouvoir à l`intérieur des programmes, de varier les données à l`intérieur des programmations
		D	Benutzen Sie diese Tasten, um sich innerhalb der Programme zu bewegen
		S	Permiten el desplazamiento dentro de cada programa, permite cambiar datos dentro de la programación y
		I	Controllo di densita'
		E	Consistancy control
		F	Contrôle de densité
		D	Konsistenzkontrolle
		S	Control de densitad

MONTAGGIO DELL'AGITATORE
MOUNTING THE AGITATOR
MONTAGE DE L'AGITATEUR
EINBAU DES RÜHRWERKS
MONTAJE DEL AGITADOR

I	Occorre montare le lame raschianti nelle rispettive sedi. Si può ora inserire l'agitatore sull'albero centrale della vasca, per poi bloccarlo con il pomolo (per avvitare il pomolo ruotarlo in senso antiorario).Uno sforzo in fase d'inserimento è normale e indica che i raschiatori puliranno perfettamente le pareti della vasca eliminando periodicamente lo strato di ghiaccio che allungherebbe i tempi di produzione.
E	The scraping blade should be mounted in its respective place. The agitator may now be positioned on the central shaft of the container and blocked with the knob - anticlockwise rotation. During the fitting it is normal to notice an exertion, this means that the scrapers will clean perfectly the container walls and get rid periodically of that layer of ice that would extend the production period.
F	Il faut monter le racleur en plastique. On pourra donc insérer l'agitateur sur l'arbre central du récipient pour le bloquer ensuite au moyen du pommeau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un effort pendant la phase d'insertion est normal et indique que les outils pour racler nettoyeront parfaitement les parois du récipient en éliminant périodiquement la couche de glace qui rétarderait le temps de production.
D	Die Schaberschneide muss am für sie vorgesehenen Ort eingebaut werden. Nun kann das Rührwerk auf der mittigen Welle der Wanne eingesetzt und mit einer Noppe blockiert werden (um diese festzuschrauben gegen den Uhrzeigersinn drehen). Der Einbau erfordert ein wenig Kraftaufwand, dies bedeutet jedoch, dass die Schaber die Wannenseiten einwandfrei säubern werden und regelmäßig die Eisschicht, die den Produktionszyklus verlängern würde, entfernen.
S	Es necesario montar una lama raspante en la respectiva colocación. Ahora se puede insertar el agitador sobre el árbol central del contenedor para bloquearlo después con el pomo (para atornillar el pomo es necesario hacerlo girar en el senso inverso de las manecillas del reloj). Un esfuerzo en la fase de insertamiento es normal, indica que los raspadores pulirán de modo perfecto las paredes del contenedor eliminando el estrato de hielo que prolongaría el tiempo de producción.

I	ATTENZIONE Inserire la boccola facendo attenzione al pallino sull'agitatore questo deve essere posizionato nell'apertura della boccola
E	ATTENTION Insert the bush and pay attention to the knob on the agitator which must be positioned in the aperture of the bush.
F	ATTENTION Insérer la boîte en faisant attention à la boule sur l'agitateur. Celle-ci doit être positionnée dans l'ouverture de la boîte.
D	ACHTUNG Bringen Sie die Büchse an. Beachten Sie dabei, dass die Kugel auf dem Rührwerk in der Öffnung der Büchse liegen muss.
S	ATENCIÓN Insertar el casquillo. Asegúrase de que el pomo encima del agitador se encuentre en la abertura del casquillo.





FUNZIONAMENTO
OPERATION
FONCTIONNEMENT
BETRIEB
FUNCIONAMIENTO

RAFFREDDAMENTO
COOLING
REFROIDISSEMENT
KÜHLUNG
ENFRIAMENTO

I	Prima di iniziare ogni ciclo di produzione controllare sempre che il rubinetto di scarico sia perfettamente chiuso.
E	Before starting the production cycle make sure that the drain tap is closed.
F	Avant de commencer tout cycle de production contrôler que le robinet vidange soit parfaitement fermé.
D	Vor jedem Produktionszyklus kontrollieren, dass der Ablaufhahn geschlossen ist.
S	Antes de empezar cada ciclo de producción siempre verificar que el grifo sea cerrado de modo perfecto.

I	A questo punto, tutto è pronto per la messa in marcia.
E	At this point, the machine is ready to start working.
F	Maintenant, tout est prêt pour la mise en marche.
D	Die Maschine ist nun startbereit.
S	Ahora todo es pronto para ser empleado.

I	1)Con il tasto selezionare P.COLD 2)Premere per tre secondi. Premendo il tasto il display indicherà il tempo trascorso dall'inizio del ciclo 3)Selezionare la densita' premendo i tasti .
E	1)Select P.COLD with the button . 2)Press for 3 seconds . Then press and the number of minutes from the start of the whipping cycle will be shown on the display. 3)Select the consistency by pressing these buttons .
F	1)Avec la touche sélectionner P.COLD 2)Appuyer sur pour 3 secondes. Appuyer sur et le display indiquera le temps en minutes passé du début de la phase de mélange 3) Sélectionner la densité en appuyant sur les touches .
D	1)Mit der Taste P.COLD wählen. 2) 3 Sekunden lang drücken. Dann drücken und der Display gibt die Zeit in Minuten seit Beginn des Verarbeitungsprogramms an. 3) Wählen Sie die Konsistenz durch Betätigung der Tasten .

S	1)Con el botón seleccione P.COLD 2)Oprima durante tres segundos. Si se presiona el botón , la pantalla indicará el tiempo que ha transcurrido desde el inicio del ciclo. 3) Seleccione la densidad apretando los botones .

PROGRAMMAZIONE DEL CICLO DI RAFFREDDAMENTO
PROGRAMMING A COOLING CYCLE
PROGRAMME DU CYCLE DE REFROIDISSEMENT
PROGRAMMIEREN DES KÜHLZYKLUSSES
PROGRAMACIÓN DEL CICLO DE ENFRIAMENTO

	Premere e selezionare P.COLD
	Press the button and select P.COLD
	Appuyer sur la touché et selectioner P.COLD
	Drücken und eingeben P.COLD
	Presionar y escoger P.COLD

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

Premere per modificare il tempo e confermare con il tasto

Press to change the time; then confirm pressing the button

Appuyer pour changer le temps; et ensuite presser la touche pour confirmer

drücken, um die Zeiten zu ändern und mit bestätigen

Oprima para modificar el tiempo y confirme con el botón

Premere

Press

Appuyer

Drücken

Presionar

Premere Avvia automaticamente il raffreddamento (premere leggermente per 3 secondi).

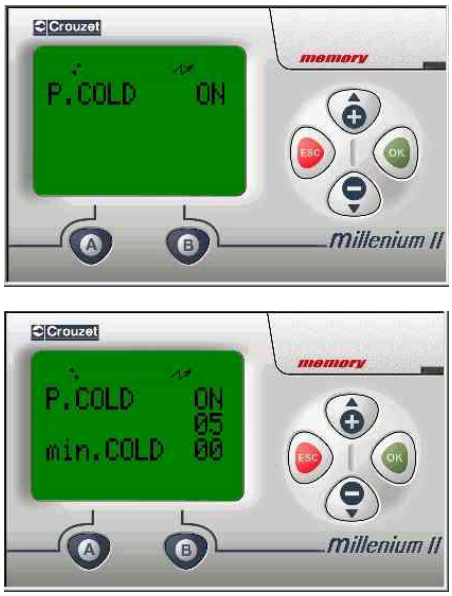
Press Automatically starts cooling (press lightly for 3 seconds).

Appuyer Met en marche automatiquement la phase de refroidissement (appuyer légèrement pendant 3 secondes).

Drücken Die Kühlungsphase wird automatisch gestartet (leicht für 3 Sekunden drücken).

Presionar Avía automaticamente l'enfriamento (presionar ligeramente por 3 segundos).

SE SI VUOL VARIARE O VISUALIZZARE IL TEMPO MEMORIZZATO
TO CHANGE OR VISUALIZE THE PROGRAMMED TIME
POUR VARIER OU VISUALISER LE TEMPS PROGRAMMÉ
UM DIE GESPEICHERTE ZEIT ZU ÄNDERN ODER EINZUBLENDEN
SI SE QUIERE CAMBIAR O VISUALIZAR EL TIEMPO MEMORIZADO



Premere A
Press A
Appuyer A
Drücken A
Presionar A

SE SI VUOLE VARIARE
IF YOU WANT TO CHANGE
SI ON VEUT VARIER
BEI GEWÜNSCHTEN VERÄNDERUNGEN
SI SE QUIERE CAMBIAR

Premere OK
Press OK
Appuyer OK
Drücken OK
Presionar OK

	Premere per modificare il tempo e confermare con il tasto
	Press to change the time; then confirm pressing the button
	Appuyer pour changer le temps; et ensuite presser la touche pour confirmer
	drücken, um die Zeiten zu ändern und mit bestätigen
	Oprima para modificar el tiempo y confirme con el botón

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

I	Alla fine di ogni ciclo ricordatevi di portare la velocita' dell'agitatore al minimo. Altrimenti all'avvio del ciclo successivo l'alta velocita' dell'agitatore potrebbe far fuoriuscire la miscela dal contenitore
E	At the end of each cycle, remember to reduce the number of rpm to the minimum. Otherwise the high speed of the agitator might make the mix spill out of the container at the start of the next cycle.
F	À la fin de chaque cycle, réduire la vitesse de l'agitateur au minimum. Autrement au départ du prochain cycle, la vitesse pourrait causer la fuite du mélange du conteneur.
D	Schalten Sie die Drehzahl des Rührwerks am Ende jedes Zyklusses auf die minimale Geschwindigkeit herab. Ansonsten könnte beim Start des folgenden Zyklusses die hohe Drehzahl des Rührwerks dazu führen, dass der Mix aus dem Behälter geschleudert wird.
S	Al final de cada ciclo no olvide reducir al mínimo la velocidad del giro. Si no se hace, le mezcla puede ser arrojada del conteneder al iniciarse el nuevo ciclo por la alta velocidad del giro.

CONTROLLO DI DENSITA’
CONSISTENCY CONTROL
CONTRÔLE DE DENSITÉ
KONSISTENZKONTROLLE
CONTROL DE DENSITAD

I	Per impostare la densità premere il tasto e variarla premendo i tasti .
E	To choose the desired consistency push and vary the consistency with the buttons .
F	Pour imposer la densité, appuyer sur et varier la densité avec les touches .
D	Um die gewünschte Konsistenz einzustellen, betätigen Sie die Taste und variieren diese dann mit den Tasten .
S	Para seleccionar la densidad deseada, presione el botón y cámbiela apretando los botones .

PASTORIZZAZIONE
PASTEURIZING
PASTEURISATION
PASTEURISIERUNG
PASTEURIZACIÓN

I	Analizziamo ora le operazioni necessarie per pastorizzare una miscela (Max 40 lt R40)
E	There follows an explanation of the steps to be taken to pasteurize a mix (Max 40 lt R40)
F	Analysons maintenant les opérations nécessaires pour pasteuriser un mélange (Max 40 lt R40)
D	Es folgt eine Erläuterung der nötigen Schritte zur Pasteurisierung eines Mixes (Max 40 lt R40)
S	Ahora analizamos las operaciones necesarias para pasteurizar una mezcla (Max 40 lt R40)

I	La fase di pastorizzazione richiede l'utilizzo dell'agitatore con i raschiatori in plastica
E	Pasteurizing requires the use of a stirrer with the plastic scrapers
F	La phase de pasteurisation requiert l'emploi de l'agitateur avec les outils pour racler en plastique
D	Während der Pasteurisierungsphase muss das Rührwerk mit den Plastikschabern benutzt werden.
S	La fase de pasteurización exige la utilización del agitador con los raspadores en plástica

I	ATTENZIONE Durante la fase di pastorizzazione e’ necessario impostare il valore di densità al massimo
E	ATTENTION During pasteurizing , the consistency value must be at its maximum.
F	ATTENTION Pendant la phase de pasteurisation il faut imposer la valeur de densité au maximum.
D	ACHTUNG Während der Pasteurisierungsphase muss der Konsistenzwert auf den Maximalwert eingestellt werden.
S	ATENCIÓN Es preciso subir al máximo el valor de densidad durante la fase de pasteurización

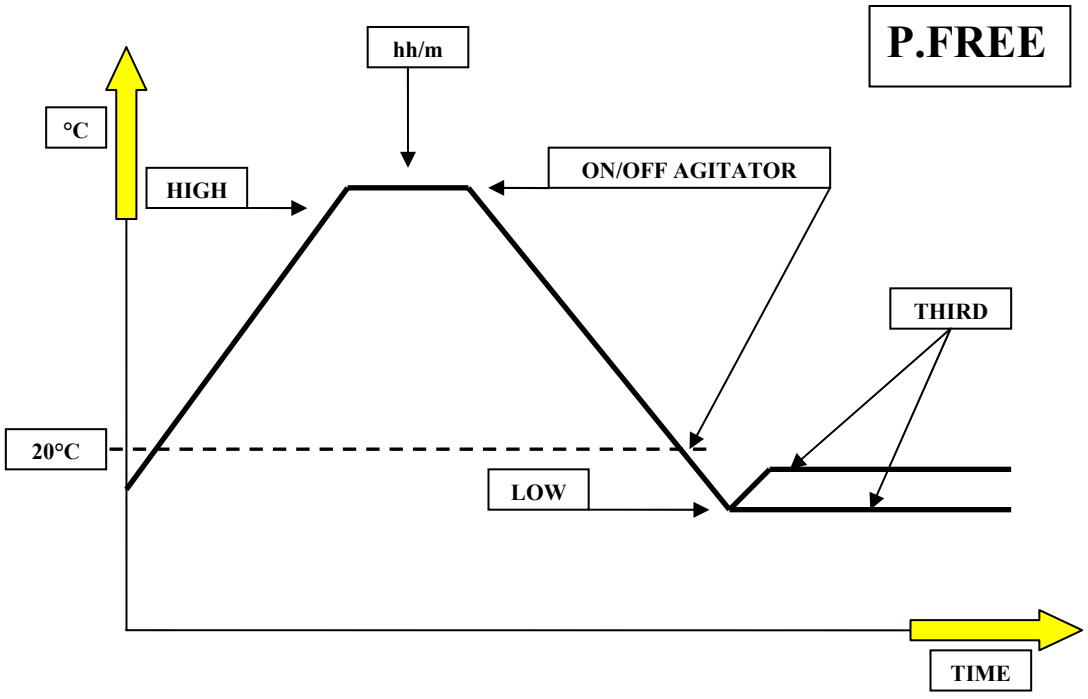
I	Per impostare la densità premere il tasto e variarla premendo i tasti .
E	To choose the desired consistency push and vary the consistency with the buttons .
F	Pour imposer la densité, appuyer sur et varier la densité avec les touches .
D	Um die gewünschte Konsistenz einzustellen, betätigen Sie die Taste und variieren diese dann mit den Tasten .
S	Para seleccionar la densidad deseada, presione el botón y cámbiela apretando los botones .

I	La macchina può lavorare anche una quantità di miscela inferiore a 40 lt ,in modo da evitare la formazione di brina sulla parete del contenitore per selezionare questa modalità premere il tasto
E	The machine also works with a quantity of mix inferior to 40 lt , so that there will be no frost on the walls of the container. To choose this mode press
F	La machine fonctionne aussi avec une quantité de mélange inférieure à 40 lt. Ainsi il n'aura pas de givre sur les parois du récipient. Pour sélectionner cette modalité appuyer sur
D	Die Maschine kann auch mit einer Gemischmenge unter 40 lt arbeiten. So wird vermieden, dass sich an den Wänden des Behälters Frost bildet. Hierzu die Taste drücken.
S	La máquina también funciona con una cantida de mezcla inferior a 40 lt. De este modo se evita la formación de hielo en las paredes del contenedor. Para ello se presiona el botón .

I	1) Versare la miscela nella vasca. E' importante non accendere la macchina con il serbatoio vuoto. 2)Scegliere il programma di pastorizzazione desiderato utilizzando il tasto . Premendo più volte le frecce il display visualizzerà l'intera gamma di programmi a vostra disposizione. P.1,.P.FREE 3)Premere il tasto . A questo punto inizia la fase di pastorizzazione che prevede il riscaldamento fino alla temperatura voluta, la sosta prevista e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4 ºC (SOLO P.1). Durante tutta la fase di pastorizzazione il display indicherà la temperatura della miscela. 4)Terminato l' intero ciclo la suoneria avvertirà che il processo è terminato. Inizia allora la fase di maturazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4 º C. (SOLO P.1).
E	1) Pour the mix in the tank. It is important not to turn the machine on when the tank is empty. 2)Select the desired pasteurization programme using . Pushing the arrows many times, the display will visualize the whole range of programmes available P 1, P FREE 3)Push .This will start the pasteurising, which includes heating to the desired temperature, stopping as programmed and subsequent cooling to 4º C. During pasteurising the temperature of the mix will appear on the display. 4)Once the whole cycle is over, a sound signal will inform you that the process has finished. The next stage is maturing, in which the mix is maintained at a constant temperature of 4ºC. (ONLY P1)
F	1) Verser le mélange dans la cuve Il est très important de ne pas allumer la machine si le réservoir est vide. 2)Choisir le programme de pasteurisation désiré en utilisant la touche . En appuyant plusieurs fois sur les flèches le display visualisera toute la gamme des programmes à disposition. P1, P FREE 3)Appuyer sur la touche. Maintenant la phase de pasteurisation commence; elle prévoit le réchauffement jusqu'à la température désirée,

	l'arrêt prévu et le refroidissement successif jusqu'à la température de 4°C. Pendant toute la phase de pasteurisation, le display indiquera la température du mélange; 4)Une fois terminé tout le cycle, la sonnerie vous avertira que le processus est terminé. La phase de mûrissement commence ; elle maintiendra le mélange à une température constante de 4°C. (SEULEMENT P1)
D	1) Den Mix in die Wanne geben. Achtung: Die Maschine nie mit leerem Behälter einschalten. 2) Das gewünschte Pasteurisierungsprogramm mit der Taste wählen. Durch wiederholtes Drücken der Pfeile zeigt der Display die zur Verfügung stehenden Programme an. P.1,.P.FREE 3) drücken. Nun beginnt die Pasteurisierungsphase, die die Erhitzung auf die gewünschte Temperatur, die gespeicherte Endzeit und die anschließende Kühlung auf 4°C beinhaltet (NUR P1) Während der Pasteurisierungsphase zeigt der Display immer die Temperatur des Mixes an. 4) Am Ende des Zyklusses ertönt ein Geräuschsignal. Nun beginnt die Reifephase, in der die Temperatur des Mixes durchgehend auf 4°C gehalten wird. (NUR P.1).
S	1) Vierta la mezcla en el recipiente. Es imprescindible que la máquina no se encienda cuando el tanque esté vacío. 2)Escoja el programa de pasteurización que desee utilizando el botón . Oprimiendo las flechas varias veces la pantalla mostrará toda la gama de programas a su disposición. P.1,.P.FREE 3)Oprima el botón. En ese momento comienza la fase de pasteurización, la cual requiere un calentamiento hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada y un enfriamento sucesivo hasta que llegue a 4 ºC (SOLO P.1). Durante toda la fase de pasteurización la pantalla mostrará la temperatura de la mezcla. 4)Una vez que el ciclo haya terminato por completo, el timbre indicará el final del proceso. Inicia entonces la fase de maduración, manteniendo la mezcla a una temperatura constante de 4 º C. (SOLO P.1).

PROGRAMMAZIONE DEL CICLO P.FREE
PROGRAMMING CYCLE P.FREE
PROGRAMME DU CYCLE P.FREE
PROGRAMMIERENZYKLUS P.FREE
PROGRAMACIÓN DEL CICLO P.FREE



I	IL P.FREE E' UN PROGRAMMA COMPLETAMENTE LIBERO CHE PERMETTE DI SCEGLIERE: 1) la temperatura di cottura (high) fino a 115°c 2) il tempo di conservazione alla temperatura (high) (hh/mm) fino 23 ore e 59 minuti 3) la temperatura (low) generalmente impostata allo stesso valore della temperatura (third) 4) la temperatura di conservazione (third) minimo 3°c 5) i tempi di pausa e lavoro dell'agitatore (on/off), solo in fase di raffreddamento fino a 20°c Essendo un programma libero il ciclo puo' durare piu' di due ore quindi e' stato disabilitato il controllo di avvenuto ciclo nel tempo delle due ore al contrario del programma p.1 che se il ciclo dura piu' di due ore la macchina va in allarme tempo (allarm et)
E	P.FREE IS A COMPLETELY FREE PROGRAMM THAT ALLOWS YOU TO CHOOSE: 1) the cooking temperature (high) up to 115°c 2) the conservation time at that temperature (high) (hh/mm) up to 23 hours and 59 minutes 3) the temperature (low) usually fixed as the temperature (third) 4) the conservation temperature (third) at a minimum of 3°c 5) the time of the breaks and the work of the agitator (on/off),only during cooling up to 20°c As this is a free programme, the cycle can exceed the duration of two hours. The control of program p1, indicating the end of the cycle within two hours, is put off. If the cycle exceeds the duration of two hours, the time alarm (alarm et) starts
F	LE PROGRAMME P.FREE EST COMPLETEMENT LIBRE ET PERMET DE CHOISIR: 1) la temperature de cuisson (high) jusqu´a 115°c 2) le temps de conservation a cette temperature (high) (hh/mm) jusqu´a 23 heures et 59 minutes 3) la temperature (low), normalement la meme de la temperature (third) 4) la temperature de conservation (third) minimum 3°c 5) les temps de pause et de travail de l´agitateur (on/off), seulement dans la phase de refroidissement jusqu´a 20°c Vu que le programme est libre; le cycle peut durer plus de deux heures: donc le control de fin de cycle pendant les deux heures du programme p1 ne fonctionne pas . Si le cycle dure plus de deux heures, l´allarme de temps de la machine (allarm et) s´allume
D	IM PROGRAMM P.FREE SIND FOLGENDE FUNKTIONEN FREI WÄHLBAR: 1) die kochtemperatur (high) bis zu 115°c 2) die konservierungsdauer bei der temperatur (high) (hh/mm) bis zu 23 stunden und 59 minuten 3) die temperatur (low), die normalerweise genauso hoch ist wie die temperatur (third) 4) die konservierungstemperatur (third) min. 3°c 5) die arbeits- und pauseperioden des rührwerks (on/off), nur während der abkühlphase bis zu 20°c Da das programm völlig frei wählbar ist, kann die phase zwei stunden überschreiten. Die kontrolle am ende der phase innerhalb von zwei stunden ist, im gegensatz zum programm p1, ausgeschaltet. Überschreitet die phase zwei stunden, schaltet sich der zeitalarm (allarm et) ein:
S	P.FREE ES UN PROGRAMA COMPLETAMENTE LIBRE QUE PERMITE ESCOGER: 1) la temperatura de cocción (high) hasta 115°c 2) el tiempo de conservación a la temperatura (high) (hh/mm) hasta 23 horas y 59 minutos 3) la temperatura (low) generalmente programada al mismo valor que la temperatura (third) 4) la temperatura de conservación (third) mínimo 3°c 5) los tiempos de pausa y trabajo del agitador (on/off), únicamente en fase de enfriamiento hasta 20°c Puesto que se trata de un programa libre, el ciclo puede durar más de dos horas. Así que se ha inhabilitado el control de ciclo terminado de dos horas, contrariamente al programa 1, en el cual, si el ciclo dura más de dos horas, la máquina avisa mediante una alarma (allarm et)

	Premere e selezionare P.FREE
	Press the button and select P.FREE
	Appuyer sur la touché et selectioner P.FREE
	Drücken und eingeben P.FREE
	Presionar y escoger P.FREE
	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar
HIGH 	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar
	Premere e scegliere la temperatura; quindi confermare con il tasto
	Press selecting the temperature at which the stop shall occur; then confirm pressing the button
	Appuyer et selectioner la temperature à laquelle on veut s'arrêter ; et ensuite presser la touche pour confirmer.
	drücken und die Temperatur wählen; mit der Taste bestätigen.
	Oprima y escoja la temperatura; confirme con el botón

	Premere Press Appuyer Drücken Presionar
hh 	Premere Press Appuyer Drücken Presionar
	Premere per modificare il tempo di sosta e confermare con il tasto Press to change the stopping time; then confirm pressing the button Appuyer pour changer le temps d'arrêt ; et ensuite presser la touche pour confirmer drücken, um die Zeiten der Pause zu verändern und mit bestätigen Oprima para modificar el tiempo de parada y confirme con el botón
	Premere Press Appuyer Drücken Presionar

mm 	Premere Press Appuyer Drücken Presionar
	Premere per modificare il tempo di sosta e confermare con il tasto Press to change the stopping time; then confirm pressing the button Appuyer pour changer le temps d'arrêt ; et ensuite presser la touche pour confirmer drücken, um die Zeiten der Pause zu verändern und mit bestätigen Oprima para modificar el tiempo de parada y confirme con el botón
	Premere Press Appuyer Drücken Presionar
LOW 	Premere Press Appuyer Drücken Presionar

	Premere e scegliere la temperatura; quindi confermare con il tasto
	Press selecting the temperature at which the stop shall occur; then confirm pressing the button
	Appuyer et selectioner la temperature à laquelle on veut s'arrêter ; et ensuite presser la touche pour confirmer.
	drücken und die Temperatur wählen; mit der Taste bestätigen.
	Oprima y escoja la temperatura; confirme con el botón

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

THIRD 	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

	Premere e scegliere la temperatura di arresto; quindi con il tasto confermare
	Press selecting the temperature at which the stop shall occur; then confirm pressing the button
	Appuyer et selectioner la temperature à laquelle on veut s'arrêter ; et ensuite presser la touche pour confirmer.
	drücken, um die Endtemperatur festzulegen; mit der Taste bestätigen
	Oprima y escoja la temperatura de apagado; y confirme con el botón

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

ON 	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

	Premere per modificare il tempo e confermare con il tasto
	Press to change the stopping time; then confirm pressing the button
	Appuyer pour changer le temps d'arrêt ; et ensuite presser la touche pour confirmer
	drücken, um die Zeiten der Pause zu verändern und mit bestätigen
	Oprima para modificar el tiempo de parada y confirme con el botón

	Premere Press Appuyer Drücken Presionar

OFF 	Premere Press Appuyer Drücken Presionar

	Premere per modificare il tempo e confermare con il tasto Press to change the stopping time; then confirm pressing the button Appuyer pour changer le temps d'arrêt ; et ensuite presser la touche pour confirmer drücken, um die Zeiten der Pause zu verändern und mit bestätigen Oprima para modificar el tiempo de parada y confirme con el botón

	Premere Press Appuyer Drücken Presionar

	Premere e selezionare P.FREE
	Press the button and select P.FREE
	Appuyer sur la touché et selectioner P.FREE
	Drücken und eingeben P.FREE
	Presionar y escoger P.FREE

	Premere Avvia automaticamente la fase di pastorizzazione .(premere leggermente per 3 secondi).
	Press Automatically starts cooking/pasteurizing (press lightly for 3 seconds).
	Appuyer Met en marche automatiquement la phase de cuisson/pasteurisation (appuyer lègerement pendant 3 secondes).
	Drücken Die Pasteurisierung wird automatisch gestartet (leicht für 3 Sekunden drücken).
	Presionar Avía automaticamente la fase de pasteurización. (presionar ligeramente por 3 segundos).

SELEZIONE DEL FUNZIONAMENTO DEL MOTORE IN SERVIZIO CONTINUO O ALTERNATO IN FASE DI CONSERVAZIONE

HOW TO SELECT THE CONTINUOUS OR ALTERNATING FUNCTION OF THE MOTOR DURING THE CONSERVATION CYCLE

SÉLECTION DU FONCTIONNEMENT DU MOTEUR EN SERVICE ALTERNÉ OU CONTINUÉ DANS LA PHASE DE CONSERVATION

WAHL DER MOTORFUNKTION (DURCHGÄNGIG ODER PHASENWEISE) WÄHREND DER KONSERVIERUNG

SELECCIONAR EL FUNCIONAMIENTO DEL MOTOR EN SERVICIO CONTÍNUO O ALTERNADO DURANTE LA FASE DE CONSERVACIÓN

In qualsiasi momento si può scegliere il tipo di servizio del motore dell'agitatore premendo il tasto B

At anytime one can choose the type of functioning of the agitator motor by pushing the B button

A tout moment, il est possible de choisir le type de service du moteur de l'agitateur en pressant la touche B

Es ist in jedem Moment möglich, die Motorfunktion des Rührwerks durch Betätigung der Taste B zu wählen

Se puede elegir el tipo de servicio del motor del agitador en cualquier momento oprimiendo el botón B

PROGRAMMA DI AGITAZIONE P.AGITATOR
AGITATOR PROGRAMME P.AGITATOR
PROGRAMME DE L´AGITATEUR P.AGITATOR
PROGRAMM DES RÜHRWERKS P.AGITATOR
PROGRAMA DE AGITACIÓN P.AGITATOR

I	L'UTILIZZO DI QUESTO PROGRAMMA E' INDICATO NEL CASO IN CUI SI VOGLIA: IMPASTARE MISCELARE MONTARE OMOGENEIZZARE FRULLARE LAVARE
E	USE THIS PROGRAMME TO: CREAM MIX WHIP HOMOGENISE CHOP WASH
F	UTILISER CE PROGRAMME POUR: PETRIR MELANGER FOUETTER HOMOGENEISER LAVER
D	FUNKTIONEN DIESES PROGRAMMS: KNETE MIXEN SCHLAGEN HOMOGENISIEREN QUIRLEN WASCHEN
S	LA UTILIZAZIÓN DE ESTE PROGRAMA ES APROPIADA CUANDO SE QUIERA: EMPASTAR MEZCLAR BATIR HOMOGENIZAR LICUAR LAVAR

I	ATTENZIONE: Dall'inizio alla fine del ciclo, non spegnere mai l'agitatore, non aprire il coperchio e non premere mai lo stop se non ne siete costretti
E	ATTENTION: From the beginning until the end of the cycle , never switch off the stirrer, do not open the lid , and never push the stop button, unless forced
F	ATTENTION :Du début à la fin du cycle, ne jamais éteindre le racleur, ne pas ouvrir le couvercle et ne jamais pousser le bouton stop si vous n'y êtes pas contraints
D	ACHTUNG: Von Anfang bis Ende des Zyklusses nie das Rührwerk ausschalten, den Deckel öffnen oder Stop drücken, sofern dies nicht unumgänglich ist.
S	ATENCIÓN: desde el principio hasta el final del ciclo, no se apague nunca el agitador, no se abra la tapa y no se presione nunca el botón stop si esto no es estrictamente necesario

ALLARMI
ALARM
ALARMES
ALARM
ALARMAS

I	Se entra in funzione la protezione termica motore si ferma tutta la macchina e compare sul display l'indicazione di errore EM.
E	If the motor thermal protection trips the entire machine will stop and the display will show the error code EM.
F	Si la protection thermique du moteur s'enclenche, toute la machine s'arrête et l'indication d'erreur EM apparaît sur l'afficheur.
D	Wenn sich der Thermoschutz des Motors einschaltet, bleibt die Maschine stehen und auf dem Display erscheint der Fehlerhinweis EM.
S	Si se pone en función la protección térmica del motor se para toda la máquina y sobre el display comparece la indicación de error EM.

I	Viene visualizzato il tipo di errore i piu' comuni sono OL2 (sovraccarico motore) OH2 (protezione termica interna motore) esistono anche altri errori in questi casi e' necessario contattare il centro assistenza Per ristabilire il normale funzionamento premere il tasto di reset
E	The kind of error is displayed. The most common ones are OL2 (motor overload), OH2 (internal thermal protection of the motor). Other kinds of errors may appear, too. In this case, please contact the customer service. To reassume the normal function press the reset button
F	Le type d'erreur est visualisé. Les erreurs les plus communes sont OL2 (surcharge du moteur) et OH2 (protection thermique interne du moteur). Autres types d'erreurs peuvent apparaître, en ce cas contacter le centre d'assistance. Pour reprendre le fonctionnement normal de la machine, appuyer sur le bouton de reset
D	Die Fehlerursache wird angegeben. Am häufigsten sind dies OL2 (Überlastung des Motors), OH2 (innerer Motorwärmeschutz). Es können auch andere Fehler auftreten, in diesem Fall wenden Sie sich bitte an die Kundenbetreuung. Um den normalen Arbeitsgang wieder aufzunehmen, drücken Sie Reset
S	Se viusaliza la causa del error. Los errores que más amenudo ocurren son los errores OL2 (sobrecarga del motor), OH2 (protección térmica interna del motor). También pueden producirse otros errores, en cuyo caso por favor diríjase al servicio al cliente. Para restablecer el funcionamiento normal, presione el botón de reinicio (Reset).

I	La pastorizzazione deve avvenire entro due ore. Se per qualsiasi motivo ciò non fosse possibile (ambiente troppo caldo, compressore scarico di gas ecc.) la macchina segnala sul display la sigla ET
E	Pasteurizing must occur within two hours. Should this not be possible (the surrounding environment is too warm, the compressor is without gas, etc.) the abbreviation ET - error time - will appear on the display of the machine
F	La pasteurisation doit avoir lieu en deux heures de temps. Si pour n'importe quelle raison, on ne pouvait pas respecter ce temps (chaleur excessif, compresseur dépourvu de gaz.) la machine signale sur le display le sigle ET- error time.
D	Die Pasteurisierung muss innerhalb von 2 Stunden stattfinden. Sollte dies aus irgendeinem Grund nicht möglich sein (zu warme Raumtemperatur, kein Gas im Kompressor u.s.w.), erscheint auf dem Display ET- Zeitfehler.
S	La pasteurización debe ocurrir en las 2 horas. Si para cualquesiera motivo esto no sea posible (ambiente muy caliente, compresor descargado de gas ecc.) la máquina señala sobre el display la sigla ET-error tiempo.

ALLARMI ACUSTICI
ACOUSTIC ALARMS
ALARMES ACOUSTIQUES
GERÄUSCHALARM
ALARMAS ACÚSTICAS

TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPERATURA TEMPERATURA TEMPERATURA	AZIONE FUNCTION ACTION FUNKTION ACCIÓN
83°C/FREE	MASSIMA TEMPERATURA
4°C	FINE CICLO/CONSERVAZIONE
83°C/FREE	MAX TEMPERATURE
4°C	END OF CYCLE/KEEPING PHASE
83°C/FREE	HAUTE TEMPÉRATURE
4°C	FIN DU CYCLE/CONSERVATION
83°C/FREE	HÖCHSTTEMPERATUR
4°C	ZYKLUSENDE/KONSERVIERUNG
83°C/FREE	TEMPERATURA MÁXIMA
4°C	FIN DEL CICLO/CONSERVACIÓN

I	La macchina e' dotata di allarme acustico che si attiva quando la densità del gelato raggiunge il livello impostato
E	An acoustic alarme signals that the imposed consistency of the ice-cream has been obtained.
F	Une alarme sonore se déclenche quand la valeur de densité est rejointe.
D	Wenn die eingegebene Eiskonsistenz erreicht ist, ertönt ein Geräuschsignal.
S	Al alcanzar la densidad del helado deseada, la máquina emite una alarma acústica.

BLACK OUT
BLACK OUT
BLACK OUT
BLACK OUT
BLACK OUT

I	In mancanza di energia elettrica la macchina memorizza la temperatura della miscela al momento del blackout. Quando la macchina riparte la miscela si troverà generalmente a una temperatura diversa da quella memorizzata. La macchina riprenderà a riscaldare ripercorrendo tutta la fase di pastorizzazione. Solo nel caso in cui la temperatura della miscela è inferiore a 10ºC la macchina continuerà a raffreddare fino a raggiungere i 4 ºC previsti.
E	In the event of a power failure the machine memorizes the mix temperature at the time of interruption. When the machine is started again the mix temperature is usually different from the memorized temperature. In this case the machine will start heating again and repeat the entire pasteurizing stage. Only if the mix temperature is lower than 10° C will the machine continue cooling until reaching the preset temperature of 4° C.
F	En cas de panne d'énergie électrique, la machine met en mémoire la température du mélange au moment de l'interruption. Quand la machine repart, le mélange aura généralement une température différente par rapport à celle mémorisée. La machine recommencera à chauffer en parcourant de nouveau toute la phase de pasteurisation. Au cas où la température du mélange serait inférieure à 10°C, la machine continuera à refroidir jusqu'à ce qu'elle atteigne les 4° C prévus.
D	Bei Energiemangel speichert die Maschine die Temperatur des Mixes im Moment des Black Outs. Bei Neustart der Maschine hat der Mix noormalerweise eine Temperatur, die von der gespeicherten abweicht. Die Maschine erwärmt weiter und wiederholt die gesamte Pasteurisierungsphase. Nur wenn die Temperatur des Mixes weniger als 10°C beträgt, kühlt die Maschine weiter bis 4°C erreicht werden.
S	Si falta la energía eléctrica la máquina memoriza la temperatura de la mezcla al momento del black out. Cuando la máquina se pone de nuevo en marcha la mezcla tiendrá en general una temperatura diversa de la temperatura memorizada. La máquina volverá a recalentar rehaciendo toda la fase de pasteurización. Solo en el caso en el cual la temperatura de la mezcla es inferior a 10°C la máquina continurá enfriando hasta el alcance de los 4°C previstos.

PER IL MODELLO P40 OPERARE NEL SEGUENTE MODO
FOR THE MODEL P40 OPERATE ASFOLLOWS
POUR LE MODÈLE P40 PROCEDER DE LA FAÇON SUIVANTE
VERFAHRENSWEISE FÜR DAS MODELL P40
PARA EL MODELO P40 TRABAJAR EN EL MODO SIGUIENTE

I	Dalla figura possiamo notare i comandi e le segnalazioni che sono presenti sulla macchina
E	From the illustration it is possible to see the commands and the signals that are situated on the machine
F	De la figure l'on peut voir les commandes et signaux figurant sur la machine
D	Auf der Abbildung werden die auf der Maschine befindlichen Steuerungen und Befehle erläutert.
S	De la figura podemos observar los propulsores y las señalaciones presentes en la máquina.

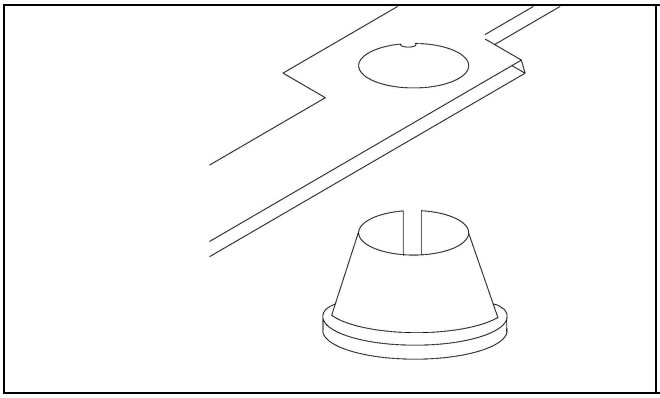
I	Qui di seguito una descrizione di ogni interruttore:
E	There follows an explanation of each device:
F	Voyons maintenant les fonctions de chaque dispositif:
D	Es folgt eine Beschreibung der einzelnen Bauelemente:
S	Sigue una decripción de cada interruptor:

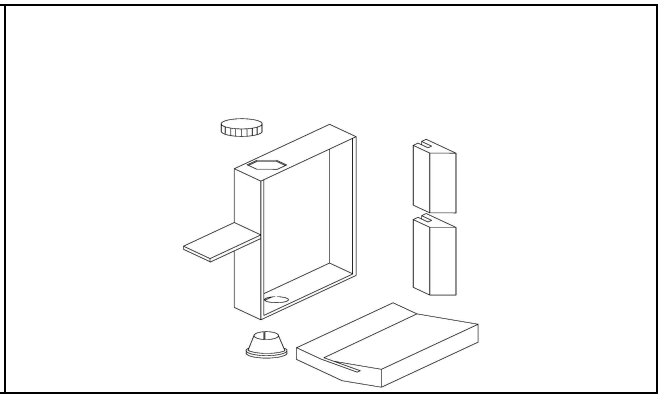
1		**I**	Programmatore
		E	Programme control
		F	Commande programmable
		D	Programmsteuerung
		S	Mando por programa
2		**I**	Pulsante di reset
		E	Reset button
		F	Bouton de reset
		D	Reset-Knopf
		S	Boton de reinicio
10		**I**	Permette di accedere alla programmazione di P.FREE
		E	Used to enter the programming of P.FREE
		F	Permet l´accès à la programmation P.FREE
		D	Erlaubt den Zugang zur Programmierung von P.FREE
		S	Permite acceder a la programación de P.FREE
11		**I**	Permette di scegliere l'agitazione alternata in fase di conservazione, o di attivare l'agitazione alternata solo nella fase di raffreddamento fino a 20°C
		E	Used to make the agitator work in intervals during the conservation cycle or to make it work in intervals only during the cooling cycle up to 20°C
		F	Permet de choisir la fonction d`agitation alternée pendant la phase de conservation ou de mettre en marche l`agitation alternée seulement pendant la phase de refroidissement jusqu`à 20°C
		D	Wählt die Funktion "phasenweises Rühren" während der Konservierung oder startet dieselbe Funktion ausschließlich während der Abkühlungsphase bis zu 20°C
		S	Permite escoger una agitación alternada durante la fase de conservación, o de activar la agitación alternada sólo durante la fase de enfriamiento, hasta 20°C
12		**I**	Arresta la cottura/pastorizzazione o la mantecazione. o la agitazione. Inoltre esce dalla programmazione
		E	Stops the cooking/pasteurising, whipping or stirring cycle. Also used to escape from the program
		F	Ferme la phase de cuisson/pasteurisation, de mélange ou d´agitation et fait sortir de la programmation
		D	Stoppt die Koch-/Pasteurisierungsphase, die Verarbeitungs- oder die Rührphase und verlässt das Programmierprogramm
		S	Termina la cocción/pasteurización o mantecación o agitación. Además, sale de la fase de programación.
13		**I**	Permettono di spostarsi all'interno dei programmi,variare i valori all'interno della programmazione
		E	Used to move within the programs, change the program data
		F	Permet de se mouvoir à l`intérieur des programmes, de varier les données à l`intérieur des programmations
		D	Benutzen Sie diese Tasten, um sich innerhalb der Programme zu bewegen
		S	Permiten el desplazamiento dentro de cada programa, permite cambiar datos dentro de la programación y
14		**I**	Avvia la fase di cottura/pastorizzazione o di mantecazione o di agitazione (premere leggermente per 3 secondi)- Inoltre conferma il dato nella programmazione
		E	Starts the cooking/pasteurising, whipping or stirring cycle (press slightly for 3 seconds). Also confirms the programmed data
		F	Met en marche la phase de cuisson/pasteurisation, de mélange ou d´agitation (appuyer légèrement pour 3 secondes)- Confirme aussi les données de la programmation
		D	Startet die Koch-/Pasteurisierungsphase, die Verarbeitungs- oder die Rührphase (leicht für 3 Sekunden drücken). Bestätigt auch die programmierten Daten
		S	Inicia la fase de pasteurización o de mantecación o de agitación (oprima suavemente el botón durante 3 segundos). Además, confirma los datos ingresados durante la programación.
15		**I**	Permettono di spostarsi all'interno dei programmi,variare i valori all'interno della programmazione
		E	Used to move within the programs, change the program data
		F	Permet de se mouvoir à l`intérieur des programmes, de varier les données à l`intérieur des programmations
		D	Benutzen Sie diese Tasten, um sich innerhalb der Programme zu bewegen
		S	Permiten el desplazamiento dentro de cada programa, permite cambiar datos dentro de la programación y

MONTAGGIO DELL'AGITATORE
MOUNTING THE AGITATOR
MONTAGE DE L'AGITATEUR
EINBAU DES RÜHRWERKS
MONTAJE DEL AGITADOR

I	Occorre montare le lame raschianti nelle rispettive sedi. Si può ora inserire l'agitatore sull'albero centrale della vasca, per poi bloccarlo con il pomolo (per avvitare il pomolo ruotarlo in senso antiorario).Uno sforzo in fase d'inserimento è normale e indica che i raschiatori puliranno perfettamente le pareti della vasca eliminando periodicamente lo strato di ghiaccio che allungherebbe i tempi di produzione.
E	The scraping blade should be mounted in its respective place. The agitator may now be positioned on the central shaft of the container and blocked with the knob - anticlockwise rotation. During the fitting it is normal to notice an exertion, this means that the scrapers will clean perfectly the container walls and get rid periodically of that layer of ice that would extend the production period.
F	Il faut monter le racleur en plastique. On pourra donc insérer l'agitateur sur l'arbre central du récipient pour le bloquer ensuite au moyen du pommeau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un effort pendant la phase d'insertion est normal et indique que les outils pour racler nettoyeront parfaitement les parois du récipient en éliminant périodiquement la couche de glace qui rétarderait le temps de production.
D	Die Schaberschneide muss am für sie vorgesehenen Ort eingebaut werden. Nun kann das Rührwerk auf der mittigen Welle der Wanne eingesetzt und mit einer Noppe blockiert werden (um diese festzuschrauben gegen den Uhrzeigersinn drehen). Der Einbau erfordert ein wenig Kraftaufwand, dies bedeutet jedoch, dass die Schaber die Wannenseiten einwandfrei säubern werden und regelmäßig die Eisschicht, die den Produktionszyklus verlängern würde, entfernen.
S	Es necesario montar una lama raspante en la respectiva colocación. Ahora se puede insertar el agitador sobre el árbol central del contenedor para bloquearlo después con el pomo (para atornillar el pomo es necesario hacerlo girar en el senso inverso de las manecillas del reloj). Un esfuerzo en la fase de insertamiento es normal, indica que los raspadores pulirán de modo perfecto las paredes del contenedor eliminando el estrato de hielo que prolongaría el tiempo de producción.

I	ATTENZIONE Inserire la boccola facendo attenzione al pallino sull'agitatore questo deve essere posizionato nell'apertura della boccola
E	ATTENTION Insert the bush and pay attention to the knob on the agitator which must be positioned in the aperture of the bush.
F	ATTENTION Insérer la boîte en faisant attention à la boule sur l'agitateur. Celle-ci doit être positionnée dans l'ouverture de la boîte.
D	ACHTUNG Bringen Sie die Büchse an. Beachten Sie dabei, dass die Kugel auf dem Rührwerk in der Öffnung der Büchse liegen muss.
S	ATENCIÓN Insertar el casquillo. Asegúrase de que el pomo encima del agitador se encuentre en la abertura del casquillo.





FUNZIONAMENTO
OPERATION
FONCTIONNEMENT
BETRIEB
FUNCIONAMIENTO

RAFFREDDAMENTO
COOLING
REFROIDISSEMENT
KÜHLUNG
ENFRIAMENTO

I	Prima di iniziare ogni ciclo di produzione controllare sempre che il rubinetto di scarico sia perfettamente chiuso.
E	Before starting the production cycle make sure that the drain tap is closed.
F	Avant de commencer tout cycle de production contrôler que le robinet vidange soit parfaitement fermé.
D	Vor jedem Produktionszyklus kontrollieren, dass der Ablaufhahn geschlossen ist.
S	Antes de empezar cada ciclo de producción siempre verificar que el grifo sea cerrado de modo perfecto.

I	A questo punto, tutto è pronto per la messa in marcia.
E	At this point, the machine is ready to start working.
F	Maintenant, tout est prêt pour la mise en marche.
D	Die Maschine ist nun startbereit.
S	Ahora todo es pronto para ser empleado.

I	La fase di raffreddamento richiede che l' agitatore sia dotato dei 4 raschiatori in plastica. 1)Con il tasto selezionare P.COLD 2)Premere per tre secondi. Premendo il tasto il display indicherà il tempo trascorso dall'inizio del ciclo.
E	During the cooling cycle it is necessary to equip the agitator with four plastic scrapers 1)Select P.COLD with the button . 2)Press for 3 seconds . Then press and the number of minutes from the start of the cycle will be shown on the display.
F	Pendant la phase de refroidissement il faut employer l'agitateur doté de 4 outils pour racler en plastique. 1)Avec la touche sélectionner P.COLD 2)Appuyer pour 3 secondes. Appuyer et le display indiquera le temps en minutes passé du début de la phase
D	Für den Kühlung muss das Rührwerk mit vier Plastikschabern ausgestattet werden. Erst die horizontalen und dann die seitlichen Schaber einsetzen. 1)Mit der Taste P.COLD wählen. 2) 3 Sekunden lang drücken. Dann drücken und der Display gibt die Zeit in Minuten seit Beginn.

S	Es imprescindible que el agitador debe tenga 4 rasquetas de plástico durante la fase de enfriamento. Primero se colocan las horizontales y luego las laterales. 1)Con el botón seleccione P.COLD 2)Oprima durante tres segundos. Si se presione el botón , la pantalla indicará el tiempo que ha transcurrido desde el inicio del ciclo.

PROGRAMMAZIONE DEL CICLO DI RAFFREDDAMENTO
PROGRAMMING A COOLING CYCLE
PROGRAMME DU CYCLE DE REFROIDISSEMENT
PROGRAMMIEREN DES KÜHLZYKLUSSES
PROGRAMACIÓN DEL CICLO DE ENFRIAMENTO

	Premere e selezionare P.COLD
	Press the button and select P.COLD
	Appuyer sur la touché et selectioner P.COLD
	Drücken und eingeben P.COLD
	Presionar y escoger P.COLD

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

	Premere per modificare il tempo e confermare con il tasto
	Press to change the time; then confirm pressing the button
	Appuyer pour changer le temps; et ensuite presser la touche pour confirmer
	drücken, um die Zeiten zu ändern und mit bestätigen
	Oprima para modificar el tiempo y confirme con el botón

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

 	Premere Avvia automaticamente il raffreddamento (premere leggermente per 3 secondi).
	Press Automatically starts cooling (press lightly for 3 seconds).
	Appuyer Met en marche automatiquement la phase de refroidissement (appuyer légèrement pendant 3 secondes).
	Drücken Die Kühlungsphase wird automatisch gestartet (leicht für 3 Sekunden drücken).
	Presionar Avía automaticamente l'enfriamento (presionar ligeramente por 3 segundos).

SE SI VUOL VARIARE O VISUALIZZARE IL TEMPO MEMORIZZATO
TO CHANGE OR VISUALIZE THE PROGRAMMED TIME
POUR VARIER OU VISUALISER LE TEMPS PROGRAMMÉ
UM DIE GESPEICHERTE ZEIT ZU ÄNDERN ODER EINZUBLENDEN
SI SE QUIERE CAMBIAR O VISUALIZAR EL TIEMPO MEMORIZADO

Premere

Press

Appuyer

Drücken

Presionar

SE SI VUOLE VARIARE
IF YOU WANT TO CHANGE
SI ON VEUT VARIER
BEI GEWÜNSCHTEN VERÄNDERUNGEN
SI SE QUIERE CAMBIAR

	Premere OK Press OK Appuyer OK Drücken OK Presionar OK
	Premere + − per modificare il tempo e confermare con il tasto OK Press + − to change the time; then confirm pressing the OK button Appuyer + − pour changer le temps; et ensuite presser la touche OK pour confirmer + − drücken, um die Zeiten zu ändern und mit OK bestätigen Oprima + − para modificar el tiempo y confirme con el botón OK
 	Premere A Press A Appuyer A Drücken A Presionar A

PASTORIZZAZIONE
PASTEURIZING
PASTEURISATION
PASTEURISIERUNG
PASTEURIZACIÓN

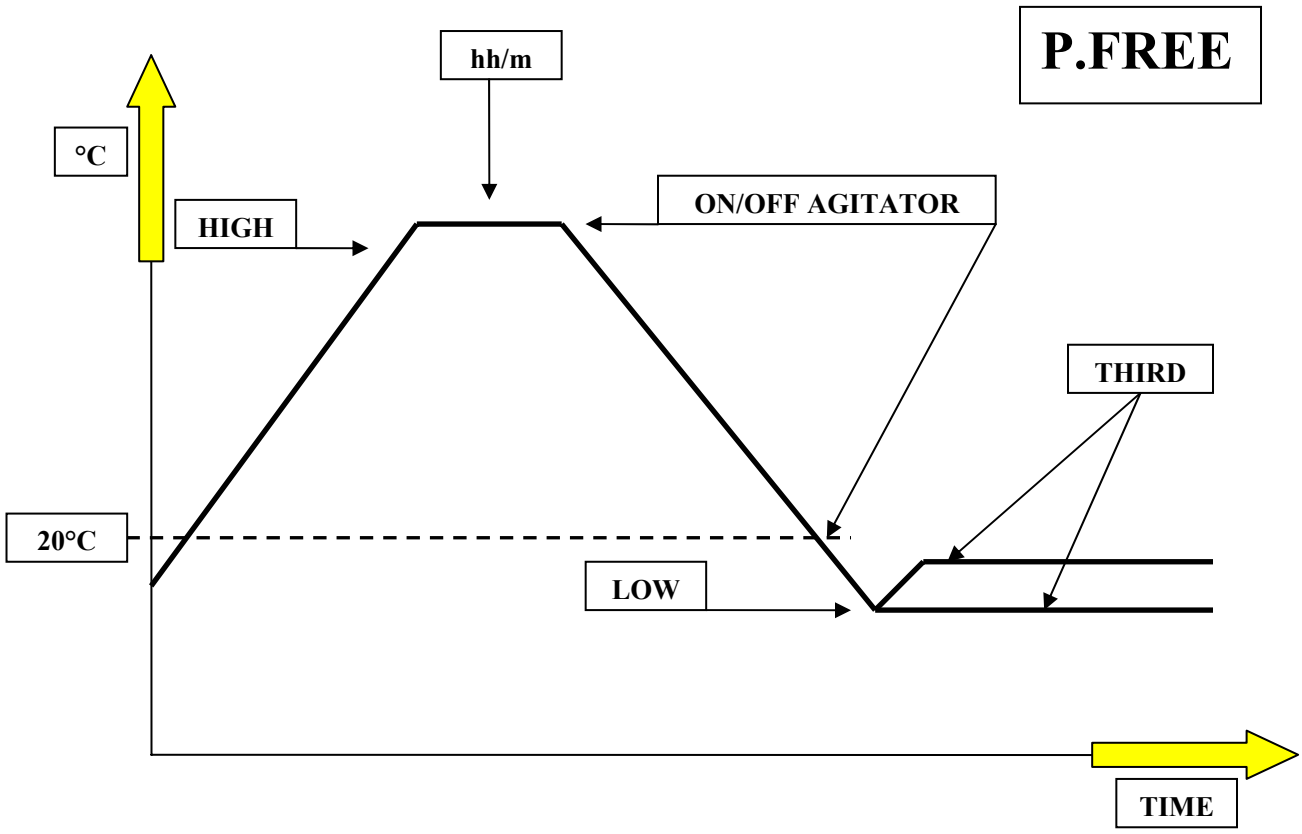
I	Analizziamo ora le operazioni necessarie per pastorizzare una miscela (Max 40 lt P40)
E	There follows an explanation of the steps to be taken to pasteurize a mix (Max 40 lt P40)
F	Analysons maintenant les opérations nécessaires pour pasteuriser un mélange (Max 40 lt P40)
D	Es folgt eine Erläuterung der nötigen Schritte zur Pasteurisierung eines Mixes (Max 40 lt P40)
S	Ahora analizamos las operaciones necesarias para pasteurizar una mezcla (Max 40 lt P40)

I	La fase di pastorizzazione richiede l'utilizzo dell'agitatore con i raschiatori in plastica
E	Pasteurizing requires the use of a stirrer with the plastic scrapers
F	La phase de pasteurisation requiert l'emploi de l'agitateur avec les outils pour racler en plastique
D	Während der Pasteurisierungsphase muss das Rührwerk mit den Plastikschabern benutzt werden.
S	La fase de pasteurización exige la utilización del agitador con los raspadores en plástica

I	1)Versare la miscela nella vasca. E' importante non accendere la macchina con il serbatoio vuoto. 2)Scegliere il programma di pastorizzazione desiderato utilizzando il tasto . Premendo più volte le frecce il display visualizzerà l'intera gamma di programmi a vostra disposizione. P.1,.P.FREE 3)Premere il tasto . A questo punto inizia la fase di pastorizzazione che prevede il riscaldamento fino alla temperatura voluta, la sosta prevista e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4 ºC (SOLO P.1). Durante tutta la fase di pastorizzazione il display indicherà la temperatura della miscela. 4)Terminato l' intero ciclo la suoneria avvertirà che il processo è terminato. Inizia allora la fase di maturazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4 º C. (SOLO P.1).
E	Pour the mix in the tank. It is important not to turn the machine on when the tank is empty. 2)Select the desired pasteurization programme using . Pushing the arrows many times, the display will visualize the whole range of programmes available P 1, P FREE 3)Push .This will start the pasteurising, which includes heating to the desired temperature, stopping as programmed and subsequent cooling to 4º C. During pasteurising the temperature of the mix will appear on the display. 4)Once the whole cycle is over, a sound signal will inform you that the process has finished. The next stage is maturing, in which the mix is maintained at a constant temperature of 4ºC. (ONLY P1)
F	1)Verser le mélange dans la cuve Il est très important de ne pas allumer la machine si le réservoir est vide. 2)Choisir le programme de pasteurisation désiré en utilisant la touche . En appuyant plusieurs fois sur les flèches le display visualisera toute la gamme des programmes à disposition. P1, P FREE 3)Appuyer sur la touche. Maintenant la phase de pasteurisation commence; elle prévoit le réchauffement jusqu'à la température désirée, l'arrêt prévu et le refroidissement successif jusqu'à la température de 4°C. Pendant toute la phase de pasteurisation, le display indiquera la température du mélange; 4)Une fois terminé tout le cycle, la sonnerie vous avertira que le processus est terminé. La phase de mûrissement commence ; elle maintiendra le mélange à une température constante de 4°C. (SEULEMENT P1)
D	1) Den Mix in die Wanne geben. Achtung: Die Maschine nie mit leerem Behälter einschalten. 2) Das gewünschte Pasteurisierungsprogramm mit der Taste wählen. Durch wiederholtes Drücken der Pfeile zeigt der Display die zur Verfügung stehenden Programme an. P.1,.P.FREE 3) drücken. Nun beginnt die Pasteurisierungsphase, die die Erhitzung auf die gewünschte Temperatur, die gespeicherte Endzeit und die anschließende Kühlung auf 4°C beinhaltet (NUR P1) Während der Pasteurisierungsphase zeigt der Display immer die Temperatur des Mixes an.

	4) Am Ende des Zyklusses ertönt ein Geräuschsignal. Nun beginnt die Reifephase, in der die Temperatur des Mixes durchgehend auf 4°C gehalten wird. (NUR P.1).
S	1)Vierta la mezcla en el recipiente. Es imprescindible que la máquina no se encienda cuando el tanque esté vacío. 2)Escoja el programa de pasteurización que desee utilizando el botón . Oprimiendo las flechas varias veces la pantalla mostrará toda la gama de programas a su disposición. P.1,.P.FREE 3)Oprima el botón. En ese momento comienza la fase de pasteurización, la cual requiere un calentamiento hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada y un enfriamiento sucesivo hasta que llegue a 4 ºC (SOLO P.1). Durante toda la fase de pasteurización la pantalla mostrará la temperatura de la mezcla. 4)Una vez que el ciclo haya terminato por completo, el timbre indicará el final del proceso. Inicia entonces la fase de maduración, manteniendo la mezcla a una temperatura constante de 4 º C. (SOLO P.1).

PROGRAMMAZIONE DEL CICLO P.FREE
PROGRAMMING CYCLE P.FREE
PROGRAMME DU CYCLE P.FREE
PROGRAMMIERENZYKLUS P.FREE
PROGRAMACIÓN DEL CICLO P.FREE



I	IL P.FREE E' UN PROGRAMMA COMPLETAMENTE LIBERO CHE PERMETTE DI SCEGLIERE: 1) la temperatura di cottura (high) fino a 115°c 2) il tempo di conservazione alla temperatura (high) (hh/mm) fino 23 ore e 59 minuti 3) la temperatura (low) generalmente impostata allo stesso valore della temperatura (third) 4) la temperatura di conservazione (third) minimo 3°c 5) i tempi di pausa e lavoro dell'agitatore (on/off), solo in fase di raffreddamento fino a 20°c Essendo un programma libero il ciclo puo' durare piu' di due ore quindi e' stato disabilitato il controllo di avvenuto ciclo nel tempo delle due ore al contrario del programma p.1 che se il ciclo dura piu' di due ore la macchina va in allarme tempo (allarm et)

E	P.FREE IS A COMPLETELY FREE PROGRAMM THAT ALLOWS YOU TO CHOOSE: 1) the cooking temperature (high) up to 115°c 2) the conservation time at that temperature (high) (hh/mm) up to 23 hours and 59 minutes 3) the temperature (low) usually fixed as the temperature (third) 4) the conservation temperature (third) at a minimum of 3°c 5) the time of the breaks and the work of the agitator (on/off),only during cooling up to 20°c As this is a free programme, the cycle can exceed the duration of two hours. The control of program p1, indicating the end of the cycle within two hours, is put off. If the cycle exceeds the duration of two hours, the time alarm (alarm et) starts
F	LE PROGRAMME P.FREE EST COMPLETEMENT LIBRE ET PERMET DE CHOISIR: 1) la temperature de cuisson (high) jusqu´a 115°c 2) le temps de conservation a cette temperature (high) (hh/mm) jusqu´a 23 heures et 59 minutes 3) la temperature (low), normalement la meme de la temperature (third) 4) la temperature de conservation (third) minimum 3°c 5) les temps de pause et de travail de l´agitateur (on/off), seulement dans la phase de refroidissement jusqu´a 20°c Vu que le programme est libre; le cycle peut durer plus de deux heures: donc le control de fin de cycle pendant les deux heures du programme p1 ne fonctionne pas . Si le cycle dure plus de deux heures, l´allarme de temps de la machine (allarm et) s´allume
D	IM PROGRAMM P.FREE SIND FOLGENDE FUNKTIONEN FREI WÄHLBAR: 1) die kochtemperatur (high) bis zu 115°c 2) die konservierungsdauer bei der temperatur (high) (hh/mm) bis zu 23 stunden und 59 minuten 3) die temperatur (low), die normalerweise genauso hoch ist wie die temperatur (third) 4) die konservierungstemperatur (third) min. 3°c 5) die arbeits- und pauseperioden des rührwerks (on/off), nur während der abkühlphase bis zu 20°c Da das programm völlig frei wählbar ist, kann die phase zwei stunden überschreiten. Die kontrolle am ende der phase innerhalb von zwei stunden ist, im gegensatz zum programm p1, ausgeschaltet. Überschreitet die phase zwei stunden, schaltet sich der zeitalarm (allarm et) ein:
S	P.FREE ES UN PROGRAMA COMPLETAMENTE LIBRE QUE PERMITE ESCOGER: 1) la temperatura de cocción (high) hasta 115°c 2) el tiempo de conservación a la temperatura (high) (hh/mm) hasta 23 horas y 59 minutos 3) la temperatura (low) generalmente programada al mismo valor que la temperatura (third) 4) la temperatura de conservación (third) mínimo 3°c 5) los tiempos de pausa y trabajo del agitador (on/off), únicamente en fase de enfriamiento hasta 20°c Puesto que se trata de un programa libre, el ciclo puede durar más de dos horas. Así que se ha inhabilitado el control de ciclo terminado de dos horas, contrariamente al programa 1, en el cual, si el ciclo dura más de dos horas, la máquina avisa mediante una alarma (allarm et)

	Premere e selezionare P.FREE
	Press the button and select P.FREE
	Appuyer sur la touché et selectioner P.FREE
	Drücken und eingeben P.FREE
	Presionar y escoger P.FREE

	Premere A
	Press A
	Appuyer A
	Drücken A
	Presionar A

HIGH 	Premere Press Appuyer Drücken Presionar
	Premere e scegliere la temperatura; quindi confermare con il tasto Press selecting the temperature at which the stop shall occur; then confirm pressing the button Appuyer et selectionner la temperature à laquelle on veut s'arrêter ; et ensuite presser la touche pour confirmer. drücken und die Temperatur wählen; mit der Taste bestätigen. Oprima y escoja la temperatura; confirme con el botón
	Premere Press Appuyer Drücken Presionar
hh 	Premere Press Appuyer Drücken Presionar

	Premere per modificare il tempo di sosta e confermare con il tasto Press to change the stopping time; then confirm pressing the button Appuyer pour changer le temps d'arrêt ; et ensuite presser la touche pour confirmer drücken, um die Zeiten der Pause zu verändern und mit bestätigen Oprima para modificar el tiempo de parada y confirme con el botón
	Premere Press Appuyer Drücken Presionar
mm 	Premere Press Appuyer Drücken Presionar
	Premere per modificare il tempo di sosta e confermare con il tasto Press to change the stopping time; then confirm pressing the button Appuyer pour changer le temps d'arrêt ; et ensuite presser la touche pour confirmer drücken, um die Zeiten der Pause zu verändern und mit bestätigen Oprima para modificar el tiempo de parada y confirme con el botón

	Premere Press Appuyer Drücken Presionar
LOW 	Premere Press Appuyer Drücken Presionar
	Premere e scegliere la temperatura; quindi confermare con il tasto Press selecting the temperature at which the stop shall occur; then confirm pressing the button Appuyer et selectionner la temperature à laquelle on veut s'arrêter ; et ensuite presser la touche pour confirmer. drücken und die Temperatur wählen; mit der Taste bestätigen. Oprima y escoja la temperatura; confirme con el botón
	Premere Press Appuyer Drücken Presionar

THIRD	
	Premere OK Press OK Appuyer OK Drücken OK Presionar OK

	Premere + − e scegliere la temperatura di arresto; quindi confermare con il tasto OK Press + − selecting the temperature at which the stop shall occur; then confirm pressing the OK button Appuyer + − et selectioner la temperature à laquelle on veut s'arrêter ; et ensuite presser la touche OK pour confirmer. + − drücken, um die Endtemperatur festzulegen; mit der Taste OK bestätigen Oprima + − y escoja la temperatura de apagado; y confirme con el botón OK

	Premere A Press A Appuyer A Drücken A Presionar A

ON	
	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

	Premere per modificare il tempo e confermare con il tasto
	Press to change the stopping time; then confirm pressing the button
	Appuyer pour changer le temps d'arrêt ; et ensuite presser la touche pour confirmer
	drücken, um die Zeiten der Pause zu verändern und mit bestätigen
	Oprima para modificar el tiempo de parada y confirme con el botón

	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

OFF	
	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar

	Premere per modificare il tempo e confermare con il tasto
	Press to change the stopping time; then confirm pressing the button
	Appuyer pour changer le temps d'arrêt ; et ensuite presser la touche pour confirmer
	drücken, um die Zeiten der Pause zu verändern und mit bestätigen
	Oprima para modificar el tiempo de parada y confirme con el botón
	Premere
	Press
	Appuyer
	Drücken
	Presionar
	Premere e selezionare P.FREE
	Press the button and select P.FREE
	Appuyer sur la touché et selectioner P.FREE
	Drücken und eingeben P.FREE
	Presionar y escoger P.FREE
	Premere Avvia automaticamente la fase di pastorizzazione .(premere leggermente per 3 secondi).
	Press Automatically starts cooking/pasteurizing (press lightly for 3 seconds).
	Appuyer Met en marche automatiquement la phase de cuisson/pasteurisation (appuyer lègerement pendant 3 secondes).
	Drücken Die Pasteurisierung wird automatisch gestartet (leicht für 3 Sekunden drücken).
	Presionar Avía automaticamente la fase de pasteurización. (presionar ligeramente por 3 segundos).

SELEZIONE DEL FUNZIONAMENTO DEL MOTORE IN SERVIZIO CONTINUO O ALTERNATO IN FASE DI CONSERVAZIONE

HOW TO SELECT THE CONTINUOUS OR ALTERNATING FUNCTION OF THE MOTOR DURING THE CONSERVATION CYCLE

SÉLECTION DU FONCTIONNEMENT DU MOTEUR EN SERVICE ALTERNÉ OU CONTINUÉ DANS LA PHASE DE CONSERVATION

WAHL DER MOTORFUNKTION (DURCHGÄNGIG ODER PHASENWEISE) WÄHREND DER KONSERVIERUNG

SELECCIONAR EL FUNCIONAMIENTO DEL MOTOR EN SERVICIO CONTÍNUO O ALTERNADO DURANTE LA FASE DE CONSERVACIÓN

In qualsiasi momento si può scegliere il tipo di servizio del motore dell'agitatore premendo il tasto B

At anytime one can choose the type of functioning of the agitator motor by pushing the B button

A tout moment, il est possible de choisir le type de service du moteur de l'agitateur en pressant la touche B

Es ist in jedem Moment möglich, die Motorfunktion des Rührwerks durch Betätigung der Taste B zu wählen

Se puede elegir el tipo de servicio del motor del agitador en cualquier momento oprimiendo el botón B

PROGRAMMA DI AGITAZIONE P.AGITATOR

AGITATOR PROGRAMME P.AGITATOR

PROGRAMME DE L´AGITATEUR P.AGITATOR

PROGRAMM DES RÜHRWERKS P.AGITATOR

PROGRAMA DE AGITACIÓN P.AGITATOR

I	L'UTILIZZO DI QUESTO PROGRAMMA E' INDICATO NEL CASO IN CUI SI VOGLIA: IMPASTARE MISCELARE LAVARE
E	USE THIS PROGRAMME TO: CREAM MIX WASH
F	UTILISER CE PROGRAMME POUR: PETRIR MELANGER LAVER
D	FUNKTIONEN DIESES PROGRAMMS: KNETE MIXEN WASCHEN
S	LA UTILIZAZIÓN DE ESTE PROGRAMA ES APROPIADA CUANDO SE QUIERA: EMPASTAR MEZCLAR LAVAR

I	ATTENZIONE: Dall'inizio alla fine del ciclo, non spegnere mai l'agitatore, non aprire il coperchio e non premere mai lo stop se non ne siete costretti
E	ATTENTION: From the beginning until the end of the cycle , never switch off the stirrer, do not open the lid , and never push the stop button, unless forced
F	ATTENTION :Du début à la fin du cycle, ne jamais éteindre le racleur, ne pas ouvrir le couvercle et ne jamais pousser le bouton stop si vous n'y êtes pas contraints
D	ACHTUNG: Von Anfang bis Ende des Zyklusses nie das Rührwerk ausschalten, den Deckel öffnen oder Stop drücken, sofern dies nicht unumgänglich ist.
S	ATENCIÓN: desde el principio hasta el final del ciclo, no se apague nunca el agitador, no se abra la tapa y no se presione nunca el botón stop si esto no es estrictamente necesario

ALLARMI
ALARM
ALARMES
ALARM
ALARMAS

I	Se entra in funzione la protezione termica motore si ferma tutta la macchina e compare sul display l'indicazione di errore EM.
E	If the motor thermal protection trips the entire machine will stop and the display will show the error code EM.
F	Si la protection thermique du moteur s'enclenche, toute la machine s'arrête et l'indication d'erreur EM apparaît sur l'afficheur.
D	Wenn sich der Thermoschutz des Motors einschaltet, bleibt die Maschine stehen und auf dem Display erscheint der Fehlerhinweis EM.
S	Si se pone en función la protección térmica del motor se para toda la máquina y sobre el display comparece la indicación de error EM.

I	Per ristabilire il normale funzionamento premere prima il pulsante
E	To restore normal operation first press the button
F	Pour rétablir le fonctionnement normal, appuyer tout d'abord sur le poussoir
D	Um die normale Funktion wieder aufzunehmen, erst die Taste
S	Para restablecer el funcionamento oprima primero el botón ,

I	Aprire il coperchio, pulire la parete della carappina e attendere qualche minuto prima di riavviare (per permettere alla protezione termica di raffreddarsi ed all'agitatore di ripartire senza grossi sforzi meccanici).
E	Open the cover, clean the walls of the container and wait for a few minutes before restarting (to allow the thermal protection to cool and the agitator to start without undue mechanical stress).
F	Ouvrir le couvercle, nettoyer la paroi du récipient et attendre quelques minutes avant de remettre en marche (pour permettre à la protection thermique de refroidir et à l'agitateur de repartir sans trop d'efforts mécaniques).
D	Den Deckel öffnen, die Wannenwände reinigen und vor dem Neustart einige Minuten warten (damit sich der Thermoschutz abkühlt und das Rührwerk ohne größere mechanische Belastungen erneut startet)
S	Abrir la tapa, pulir la parede de la carappina y esperar algunos minudos antes de poner otra vez en marcha (para permitir a la protección térmica de enfriarse y al agitador de repartir sin grosos esfuerzos mecánicos).

I	La pastorizzazione deve avvenire entro due ore. Se per qualsiasi motivo ciò non fosse possibile (ambiente troppo caldo, compressore scarico di gas ecc.) la macchina segnala sul display la sigla ET
E	Pasteurizing must occur within two hours. Should this not be possible (the surrounding environment is too warm, the compressor is without gas, etc.) the abbreviation ET - error time - will appear on the display of the machine
F	La pasteurisation doit avoir lieu en deux heures de temps. Si pour n'importe quelle raison, on ne pouvait pas respecter ce temps (chaleur excessif, compresseur dépourvu de gaz.) la machine signale sur le display le sigle ET- error time.
D	Die Pasteurisierung muss innerhalb von 2 Stunden stattfinden. Sollte dies aus irgendeinem Grund nicht möglich sein (zu warme Raumtemperatur, kein Gas im Kompressor u.s.w.), erscheint auf dem Display ET- Zeitfehler.
S	La pasteurización debe ocurrir en las 2 horas. Si para cualquesiera motivo esto no sea posible (ambiente muy caliente, compresor descargado de gas ecc.) la máquina señala sobre el display la sigla ET-error tiempo.

ALLARMI ACUSTICI
ACOUSTIC ALARMS
ALARMES ACOUSTIQUES
GERÄUSCHALARM
ALARMAS ACÚSTICAS

TEMPERATURA **TEMPERATURE** **TEMPERATURA** **TEMPERATURA** **TEMPERATURA**	**AZIONE** **FUNCTION** **ACTION** **FUNKTION** **ACCIÓN**
83°C/FREE	MASSIMA TEMPERATURA
4°C	FINE CICLO/CONSERVAZIONE
83°C/FREE	MAX TEMPERATURE
4°C	END OF CYCLE/KEEPING PHASE
83°C/FREE	HAUTE TEMPÉRATURE
4°C	FIN DU CYCLE/CONSERVATION
83°C/FREE	HÖCHSTTEMPERATUR
4°C	ZYKLUSENDE/KONSERVIERUNG
83°C/FREE	TEMPERATURA MÁXIMA
4°C	FIN DEL CICLO/CONSERVACIÓN

BLACK OUT
BLACK OUT
BLACK OUT
BLACK OUT
BLACK OUT

I	In mancanza di energia elettrica la macchina memorizza la temperatura della miscela al momento del blackout. Quando la macchina riparte la miscela si troverà generalmente a una temperatura diversa da quella memorizzata. La macchina riprenderà a riscaldare ripercorrendo tutta la fase di pastorizzazione. Solo nel caso in cui la temperatura della miscela è inferiore a 10ºC la macchina continuerà a raffreddare fino a raggiungere i 4 ºC previsti.
E	In the event of a power failure the machine memorizes the mix temperature at the time of interruption. When the machine is started again the mix temperature is usually different from the memorized temperature. In this case the machine will start heating again and repeat the entire pasteurizing stage. Only if the mix temperature is lower than 10° C will the machine continue cooling until reaching the preset temperature of 4° C.
F	En cas de panne d'énergie électrique, la machine met en mémoire la température du mélange au moment de l'interruption. Quand la machine repart, le mélange aura généralement une température différente par rapport à celle mémorisée. La machine recommencera à chauffer en parcourant de nouveau toute la phase de pasteurisation. Au cas où la température du mélange serait inférieure à 10°C, la machine continuera à refroidir jusqu'à ce qu'elle atteigne les 4° C prévus.
D	Bei Energiemangel speichert die Maschine die Temperatur des Mixes im Moment des Black Outs. Bei Neustart der Maschine hat der Mix noormalerweise eine Temperatur, die von der gespeicherten abweicht. Die Maschine erwärmt weiter und wiederholt die gesamte Pasteurisierungsphase. Nur wenn die Temperatur des Mixes weniger als 10°C beträgt, kühlt die Maschine weiter bis 4°C erreicht werden.
S	Si falta la energía eléctrica la máquina memoriza la temperatura de la mezcla al momento del black out. Cuando la máquina se pone de nuevo en marcha la mezcla tiendrá en general una temperatura diversa de la temperatura memorizada. La máquina volverá a recalentar rehaciendo toda la fase de pasteurización. Solo en el caso en el cual la temperatura de la mezcla es inferior a 10°C la máquina continurá enfriando hasta el alcance de los 4°C previstos.